

INN

---

SUS

---

OVAT

---

TAIN

---

ION

---

ABI

---

LITY

---

RELI

---

ABIL

---

EFFI

---

ITY

---

CIE

---

NCY

---



## ITALFORNI

Da oltre 40 anni **ITALFORNI** è sinonimo di **qualità** nella produzione di **forni per la ristorazione** e per il settore industriale, attraverso l'utilizzo delle più **avanzate tecnologie** e un **design innovativo**.

# FORNI PROFESSIONALI DAL 1978

2

3



# LA NOSTRA STORIA

ITALFORNI nasce a Pesaro nel 1978, grazie al coraggio e alla passione di **Bruno Ricci** e **Branislav Pagani**, i due soci fondatori. Insieme danno vita a un'azienda artigiana specializzata nella produzione di **forni elettrici e a gas** per il settore professionale.

Branislav Pagani



Bruno Ricci



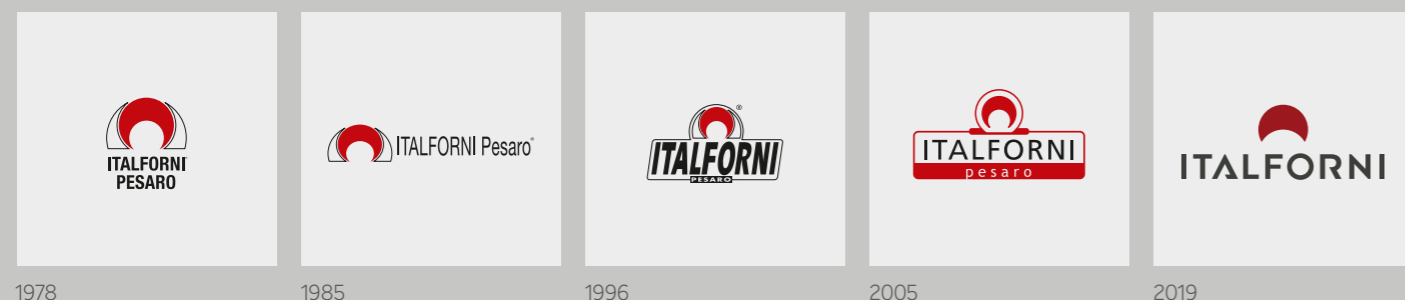
Nel 1997 **Andrea Ricci**, figlio di Bruno, diventa Direttore Generale e insieme al fratello Roberto, Direttore di Produzione, avviano una fase di **managerializzazione** ed **espansione internazionale** dell'azienda investendo in innovazione e design.



Andrea Ricci



Roberto Ricci



1978

1985

1996

2005

2019

# DAL 1978

1978



**NASCE ITALFORNI.** Azienda dal carattere moderno e dinamico, opera in maniera altamente specializzata nel settore dei forni elettrici e a gas.

1984

**AMPLIAMENTO SEDE.** La produzione aumenta costantemente, anno dopo anno e si decide di cambiare sede per ampliare lo sviluppo di nuovi prodotti.



1988



**FORNO MODULARE EURO.** Si investe nel settore alimentare e nasce il forno modulare Euro, che ha la possibilità di sovrapporre fino a 3 camere di cottura.

1997

**CAMBIO GENERAZIONALE.** Il nuovo board direzionale porta innovazione e cambiamenti, sia dal punto di vista commerciale che produttivo, puntando su design e qualità.



2012



**BULL, IL 1° FORNO DI DESIGN.** Dalla matita di Raffaele Gerardi nasce Bull, il primo forno di design nel mondo pizza, rivestito completamente in vetro temperato.

2018

**40 ANNI DI ITALFORNI.** Espansione internazionale e crescita costante portano l'azienda a essere fra i leader produttivi di forni industriali per il settore HO.RE.CA.



2019



**NUOVA BRAND IDENTITY.** Sotto la direzione creativa di Matteo Beraldi, l'azienda rinnova la sua brand identity, con un linguaggio più attuale e moderno, in linea con l'evoluzione del mercato e del digitale.

2021

**FORNO PIZZA NAPOLETANA.** L'azienda, forte di un'esperienza quarantennale, sviluppa un nuovo forno per la cottura della pizza napoletana dal design unico e performante.



# MASSIMA QUALITÀ SEMPRE

## SOSTENIBILITÀ

Ogni anno ITALFORNI investe risorse nella **ricerca costante di materiali, tecnologie e processi produttivi eco-friendly**, mettendo in atto pratiche di sensibilizzazione al tema. Oggi produrre è sinonimo di **rispetto per l'ambiente** ma soprattutto per le generazioni future che verranno.

## EFFICIENZA

ITALFORNI svolge innumerevoli test tecnici per raggiungere il **massimo livello di efficienza energetica** nei prodotti. Si utilizzano i migliori materiali di coibentazione e tecnologie brevettate di riscaldamento e mantenimento del calore. Lo scopo è quello di **ridurre al minimo i consumi** offrendo la **massima resa e qualità di cottura**.



## INNOVAZIONE

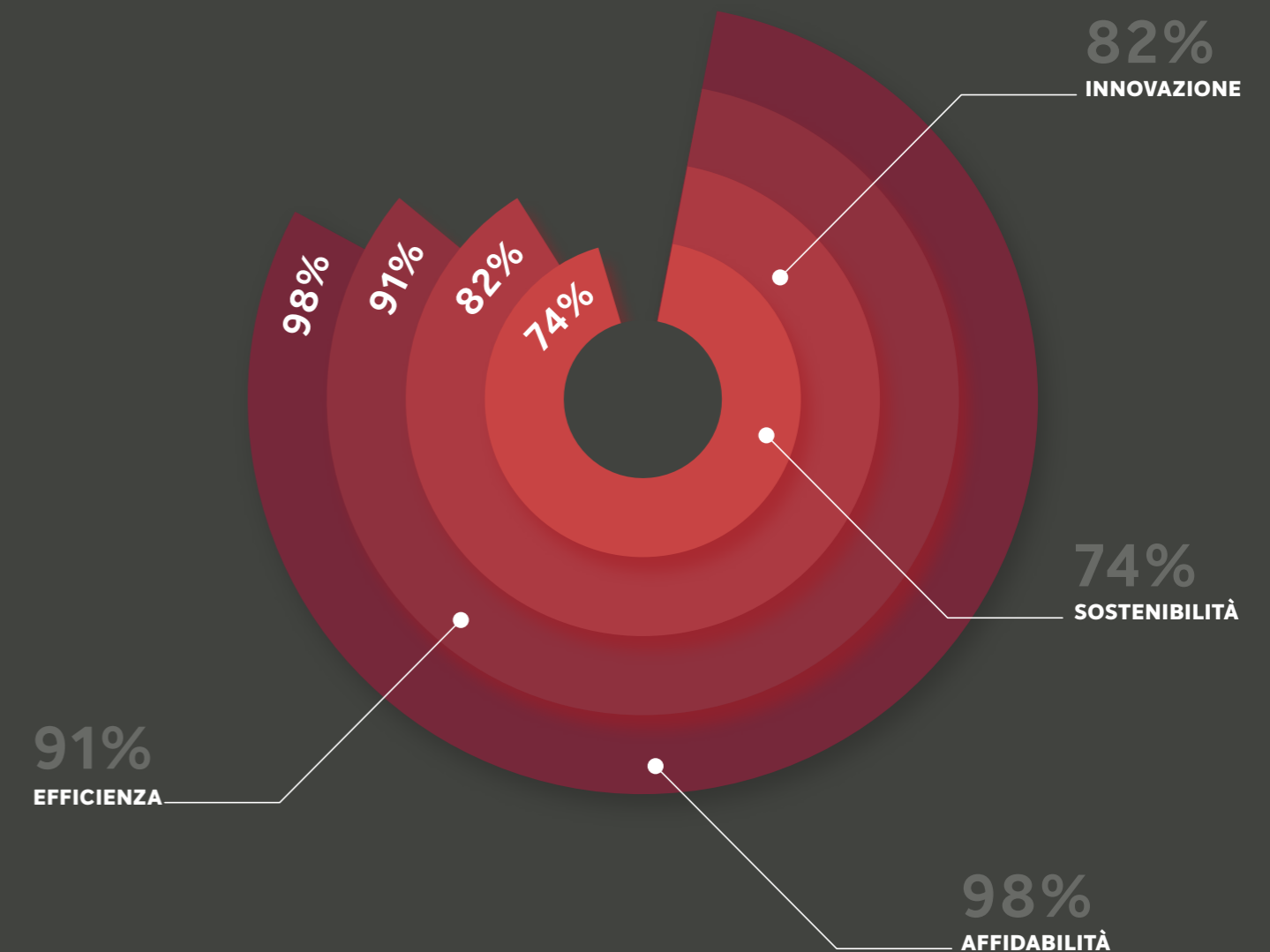
L'innovazione fa parte del DNA di ITALFORNI, perché senza innovazione non esiste futuro. L'obiettivo è quello di offrire ai clienti **prodotti unici e inimitabili**, in grado di rispondere alle più estreme esigenze della cucina professionale, perché studiati sui suoi reali bisogni attraverso un **design unico** e la **miglior tecnologia** disponibile.

## AFFIDABILITÀ

Nel corso degli anni, l'azienda ha acquisito la massima fiducia da parte dei suoi numerosi clienti grazie alla **serietà**, alla **professionalità** e alla **qualità dei suoi prodotti e servizi**. Un forno professionale deve essere prima di tutto affidabile in termini costruttivi e di performance, caratteristiche imprescindibili di un prodotto ITALFORNI.

## I NOSTRI VALORI

Ogni nuovo prodotto che viene sviluppato deve essere **sostenibile** in termini produttivi, nel **rispetto dell'ambiente** e delle risorse utilizzate. Offrire la **massima efficienza energetica**, grazie a sistemi di coibentazione performanti e tecnologia di gestione del calore all'avanguardia. **Forni innovativi** perché progettati da designer italiani insieme ai migliori tecnologi e chef nazionali, che ne assicurano la **massima qualità e affidabilità** in termini di rendimento e resistenza.



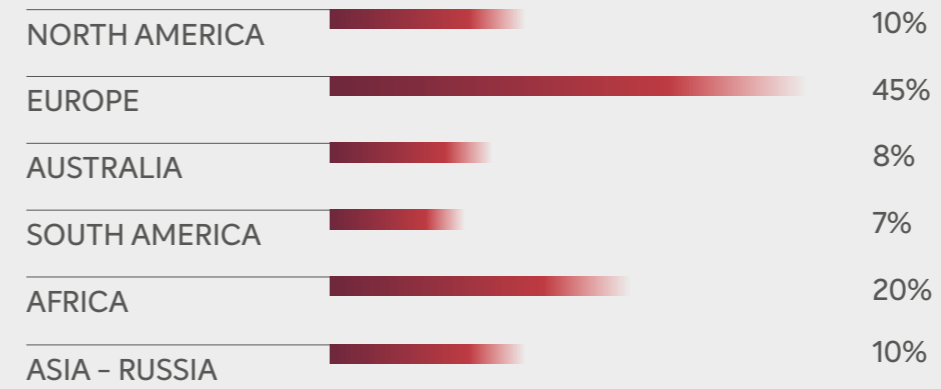
Sono questi i valori che rappresentano l'azienda e a cui si ispira nella realizzazione dei suoi prodotti, garantendo ai propri **clienti estrema adattabilità** alle diverse esigenze produttive. **Ergonomia e funzionalità** nell'utilizzo, **sicurezza operativa e risparmio energetico**, tutto nel rispetto delle normative in ambito alimentare.

Ancora oggi l'azienda, forte di una **solida esperienza industriale**, offre lavorazioni artigianali, con minuziosa **cura dei dettagli** e impiega i migliori materiali disponibili sul mercato. Un miglioramento continuo garantito dalla capacità di ascolto del mercato e una forte vocazione per **l'innovazione, la qualità e il design**.

# ITALFORNI NEL MONDO

Partita come piccola realtà artigianale, oggi ITALFORNI è una **solida e concreta realtà industriale** nel panorama internazionale. Infatti, grazie ai suoi numerosi agenti e rivenditori selezionati sul territorio offre una rete commerciale capillare e ben strutturata sia in Italia che in **Europa**, oltre che in **Nord e Sud America, Asia, Medio Oriente, Russia e Africa**.

## VALORE EXPORT SUL TOTALE DEI RICAVI



7%

CRESCITA FATTURATO  
MEDIA ANNUA

70%

FATTURATO  
EXPORT

5%

INVESTIMENTI  
SU FATTURATO

ITALIA  
EUROPA  
MONDO

L'internazionalizzazione dell'azienda è stato un processo costante e ambizioso portato avanti dalla seconda generazione dirigenziale, che ha da sempre creduto nel **Made in Italy** e nei suoi valori come **bellezza, creatività e innovazione**. Questa intuizione ha portato l'azienda a una media di crescita costante annua di oltre il 7%.

Il 70% del fatturato deriva dall'export che continua a crescere soprattutto in paesi in forte espansione nel settore **HO.RE.CA**, come Russia e Medio Oriente, oltre a una solida presenza di ITALFORNI in Nord e Sud America. Il 5% del fatturato viene reinvestito in **ricerca e sviluppo** per offrire ai clienti soluzioni sempre attuali e rivolte al futuro.

# IL FUTURO È INNOVAZIONE

Innovare significa trasformare qualcosa **introducendo novità**, e tale principio sta alla base della storia evolutiva di ITALFORNI che da sempre punta all'**innovazione**, ricercando, progettando e sviluppando modelli di forni differenti e unici per **design, tecnologia e prestazioni**.

# DIAMOND BULL VISOR



10

11



# SETTORI D'IMPIEGO

Sono molteplici i settori d'impiego all'interno dei quali ITALFORNI si posiziona con i suoi **forni compatti, modulari** o a **nastro trasportatore**. Riuscendo così a raggiungere una vasta platea di attività in ambito **ristorativo** e **industriale**, oltre alla produzione di forni per vetro e ceramica.

# PIZZERIA PASTICCERIA GASTRONOMIA



## PIZZERIA

Forni per pizzerie e ristoranti, in grado di **semplificare il lavoro** e **aumentarne la produttività**, grazie a soluzioni modulari che soddisfano ogni esigenza di spazio. I diversi programmi di cottura assicurano un risparmio derivante dall'**ottimizzazione progressiva** dei tempi di lavoro.



## GASTRONOMIA

Forni per gastronomia con sistema di **controllo semplificato dell'umidità** in camera, utile a ottenere cotture uniformi e omogenee specialmente quando si lavora a pieno carico. È possibile scegliere tra diversi programmi di cottura disponibili, con oltre **50 ricette personalizzabili**.



## PANETTERIA

Forni progettati per la **cottura perfetta** del pane e dei suoi derivati. Garantiscono una maggiore uniformità e qualità della cottura perché consentono di selezionare la **modalità di diffusione del calore**. Realizzati con materiali di elevata qualità per un'**ottima durabilità** e **resistenza nel tempo**.



## TUNNEL INDUSTRIALI

Forni a tunnel ideali per cuocere molteplici linee di prodotti. **Semplicità d'uso**, cottura perfetta a **consumi ridottissimi**. Tra i più compatti sul mercato, possono essere integrati in qualsiasi linea di produzione automatica. Su richiesta si realizzano **configurazioni speciali custom**.



## PASTICCERIA

Forni professionali per pasticceria, dotati di un'interfaccia digitale e touch-screen, per gestire in modo più **funzionale** ed **efficiente** le operazioni di cottura, sfruttando soluzioni di automazione delle temperature e sistemi di controllo, garantendo **sicurezza** e **costanza** dei risultati.



## VETRO E CERAMICA

Forni per la cottura di ceramica e vetro progettati e realizzati in **differenti dimensioni e potenza**, per rispondere alle esigenze di diverse realtà produttive. Tutti i modelli presentano **eccellenti qualità costruttive** e **materiche**, con alte prestazioni e consumi ridotti.



# DESIGN E TECNOLOGIA

ITALFORNI è da sempre orientata al **design** e alla ricerca di **forme e materiali** innovativi in linea con i trend dell'architettura e dell'interior design, di **nuove tecnologie** in grado di migliorare l'usabilità dei suoi prodotti e agevolare il lavoro dei professionisti.

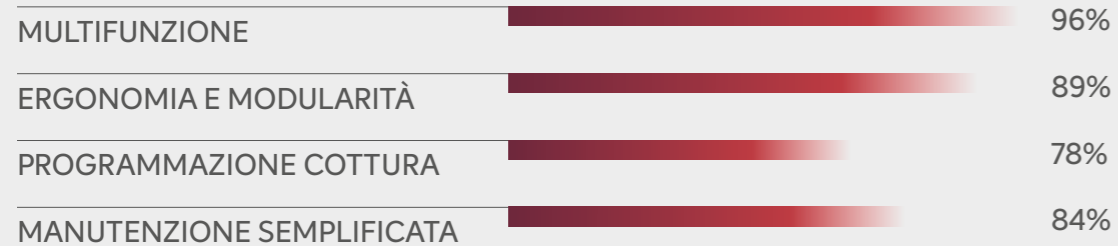
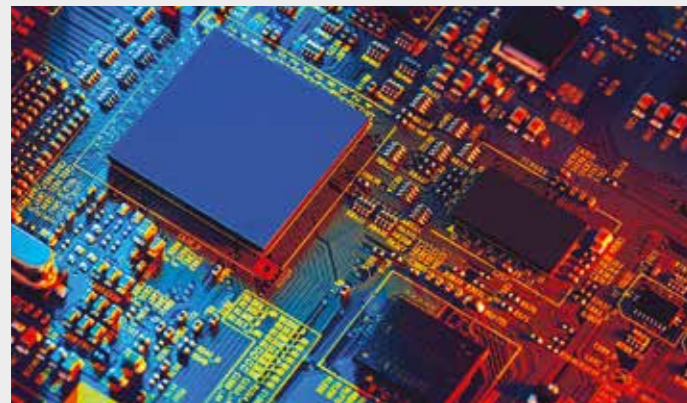


## CUSTOMIZZAZIONE

ITALFORNI è in grado di garantire la **massima customizzazione** dei suoi forni attraverso processi e lavorazioni artigianali che soddisfano qualsiasi tipo di esigenza dimensionale, estetica e produttiva. Attraverso il **reparto CUSTOM** interno all'azienda, vengono sviluppati forni su misura per settori e ambiti differenti.

## SMART TECH

Attraverso la tecnologia e la sua evoluzione, ITALFORNI vuole rendere i propri forni sempre più **intelligenti e performanti**. Macchine capaci di supportare al meglio il lavoro dei professionisti attraverso programmi di cottura semplici e intuitivi. Oltre ad avere sistemi di **manutenzione semplificata** e assistenza anche da remoto.



# DESIGN HI-TECH CUSTOM



# EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

I prodotti ITALFORNI assicurano la **massima efficienza** in termini **energetici** e di resa produttiva grazie a elementi tecnici e costruttivi, studiati nei minimi dettagli. La costante ricerca e utilizzo **di processi industriali eco-friendly** e materiali sostenibili hanno permesso all'azienda di ricevere prestigiosi premi e riconoscimenti.



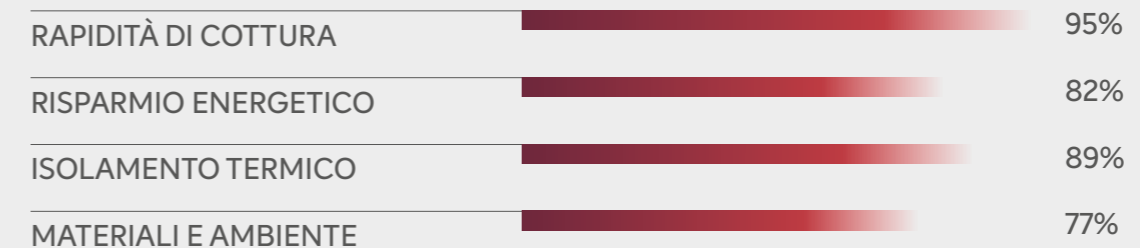
## QUALITÀ DEL CALORE

Grazie alla solida esperienza maturata nella produzione di **forni industriali** per la **cottura di vetro e ceramica**, ITALFORNI nel corso degli anni ha raggiunto una potenza e una qualità del calore, in fase di cottura degli alimenti, ad oggi riconosciuta e imitata a livello internazionale.



## PROGETTO SOSTENIBILE

Il rispetto per l'ambiente e per le risorse è un tema fondamentale per l'azienda che da sempre utilizza **processi produttivi sostenibili** e materiali facilmente riciclabili oltre a garantire, in ogni forno, la **massima rapidità di cottura** e un isolamento termico con la **minima dispersione di calore** e quindi di energia.



ENERGIA  
AMBIENTE  
FUTURO

## COLLABORAZIONI

Sono molteplici le collaborazioni di ITALFORNI in ambito culinario con **chef stellati, maestri pizzaioli** e personaggi televisivi nazionali e internazionali che hanno scelto di collaborare con l'azienda e instaurare un rapporto di fiducia e collaborazione per **promuovere la qualità dei forni nel mondo.**

# PARTNER

# COTTURA

# PERFETTA



### CHEF E MAESTRI PIZZAIOLI

ITALFORNI instaura periodicamente **rapporti di collaborazione** con rinomati chef e maestri pizzaioli, che spesso diventano veri e propri **testimonial** dei nostri prodotti.

### MASTERCLASS E DIMOSTRAZIONI

In diverse occasioni ITALFORNI affianca ai suoi prodotti **masterclass**, dimostrazioni di cottura e degustazioni, dedicate ai **professionisti del mondo della ristorazione.**

# HO.RE.CA.

Da oltre 40 anni ITALFORNI è il **partner ideale** di professionisti e catene del settore HO.RE.CA, perché offre a ogni cliente un **prodotto unico e originale** in ogni suo aspetto. Prodotti affidabili e servizio impeccabile sono i **punti di forza** di ITALFORNI.

BULL - Las Vegas



VISOR - Milano



DIAMOND - Mosca



# PREMI E RICONOSCIMENTI

Molteplici i premi e i **riconoscimenti** ottenuti da ITALFORNI nel corso degli anni, sia a livello nazionale che internazionale, i quali hanno confermato la capacità dell'azienda di fare **innovazione e sviluppare prodotti di alta qualità**.

2007

**1° GUINNESS WORLD RECORD.** ITALFORNI entra per la prima volta nel Guinness dei Primati, grazie alla pizza più lunga del mondo cotta con il suo forno Tunnel.



2009



**BREVETTO TUNNEL.** Viene brevettato e introdotto sul forno Tunnel il nastro trasportatore in pietra refrattaria, grande innovazione in termini di qualità e prestazioni.

2014

**GULFOOD BULL.** Il Forno Bull, progettato da Raffaele Gerardi, riceve il premio Gulfood 2014 - Dubai come miglior prodotto dell'anno.



2017



**2° GUINNESS WORLD RECORD.** A Fontana, in California, per la seconda volta ITALFORNI entra nel Guinness dei Primati, per la pizza più lunga del mondo.

2017

**SMART LABEL DIAMOND.** Il Forno Diamond, progettato da Matteo Beraldi, riceve il premio all'innovazione Smart Label - Host Fiera Milano.



2020



**CRIBIS.** ITALFORNI riceve il certificato Cribis Prime Company, referenza di grande valore che attesta la massima affidabilità economico-commerciale dell'azienda.

# SHOWROOM E ITALFORNI LAB

A Pesaro, all'interno della sede aziendale è presente lo **showroom** ITALFORNI, che espone gran parte dei forni prodotti. Insieme a consulenti specializzati è possibile approfondire caratteristiche e peculiarità dei vari modelli. **ITALFORNI LAB** è il laboratorio di test prodotto aziendale, dove è possibile eseguire **prove di cottura** in tempo reale, testare i prodotti e assistere a **workshop** e **masterclass**.



Showroom

ITALFORNI LAB nasce per permettere a tutti i clienti di conoscere e toccare con mano **le qualità di cottura dei forni** attraverso la prova diretta del prodotto. Visitando quindi lo showroom è possibile visionare i forni e poi testarne, presso il laboratorio, le **qualità tecniche e costruttive**, attraverso il supporto del team ITALFORNI.



Presentazione dei nuovi prodotti dallo SHOWROOM ITALFORNI

Cottura in diretta dal nuovo ITALFORNI LAB

Vieni a scoprire la nostra azienda dall'INTERNO

## INSIDE

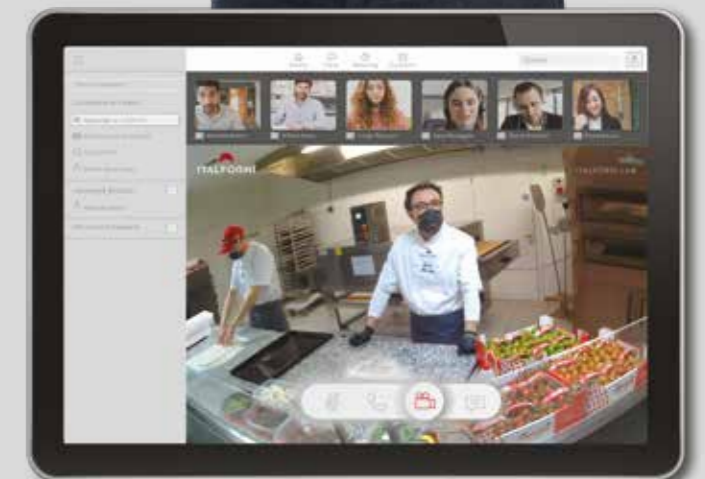
Inside è il nuovo programma di **consulenza digitale** ITALFORNI, che porta il cliente alla scoperta dell'azienda direttamente dall'interno. È infatti possibile **visitare virtualmente** sia lo showroom aziendale che il laboratorio e insieme al team ITALFORNI scoprire le **ultime novità** attraverso consulenze personalizzate.

PERSONAL  
DIGITAL  
TUTOR



## TRAINING E ASSISTENZA

Il team ITALFORNI mette a disposizione di ogni cliente un **personal digital tutor** che supporta e assiste il cliente a 360°, dalla fase iniziale di **selezione del miglior forno** in relazione alle necessità produttive, sino alla fase di **consegna e installazione**.



GIÀ ALL'ETÀ  
DI 10 ANNI  
SEGUIVO MIO  
PADRE NEL  
CAPANNONE  
DOVE HA  
CREATO, CON  
PASSIONE E  
AMBIZIONE,  
QUELLA CHE  
OGGI È  
ITALFORNI.

Andrea Ricci - CEO Italforni

## LA NOSTRA MISSION

La mission aziendale è quella di continuare a offrire **prodotti di eccellenza** a livello internazionale. Forni in grado di essere i migliori partner per tutti i professionisti del settore HO.RE.CA, che pretendono una **qualità di cottura perfetta** e un **design unico e ricercato**.

Continuare a investire in **ricerca e sviluppo**, per progettare nuovi forni sempre più **performanti e intelligenti** grazie al supporto della tecnologia e all'utilizzo di materiali resistenti e rigenerabili. Processi produttivi sempre più **eco-sostenibili**, nel rispetto dell'ambiente e delle persone.



Il fattore umano è per ITALFORNI fondamentale, per tramandare il **know-how tecnico e progettuale** del territorio e mantenere alta la bandiera del vero Made in Italy, valore assoluto in termini di **qualità, prestazioni e stile** a livello internazionale.

Ogni persona del team ITALFORNI è speciale, perché racchiude in sé **conoscenza ed esperienza**, elementi fondamentali per continuare a produrre forni di qualità. Oltre ad **affiatamento, amicizia e passione** che lega tutto il team ITALFORNI da oltre 40 anni.



# TECNOLOGIA EFFICIENZA DESIGN

ITALFORNI, IL PARTNER IDEALE PER LA COTTURA PERFETTA





