



CE COOL EXPERT



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



Modularità per accontentare tutte le esigenze professionali.

Modularity to meet any professional requirement.

Modularité pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Modularität, um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

La modularidad para satisfacer todas las necesidades profesionales.



Il primo forno al mondo totalmente rivestito in vetro colorato e temperato.

The first oven in the world entirely coated with colored tempered glass.

Le premier four dans le monde entièrement recouvert en verre coloré trempé.

Der erste Ofen in der Welt komplett mit gefärbtem Gehärtetem Glas verkleidet.

El primer horno en el mundo completamente cubierta en vidrio de colores templado.

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 nuova 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.

Da oggi la famiglia BULL si arricchisce di nuovi modelli per soddisfare le esigenze dei propri clienti. Al modello attuale si aggiungono 3 nuove versioni con le stesse prestazioni, design ed affidabilità. Cambiano le dimensioni. "XL", "L", "M", "S" per rispondere a necessità di spazio e produzione. Su tutti un incredibile riduzione dei consumi ottenuta grazie ad un miglioramento dell'efficienza del prodotto.

Cook has never been so beautiful.

A strong impact, clean-cut lines, resistant glass and vibrant colours give this project a unique, dynamic and modern style. With its great aesthetic appeal, Bull has been designed in a way that enhances its rigorous and clean-cut lines. On the top, the new motorised extraction hood adds character and vigour to the entire unit, whereas its prominent shape recalls a bull's head-forward stance.

From today the BULL family is enriched by new models to satisfy its customer needs. Three new versions with the same performances, design and reliability of the existing one. Sizes change only. «XL», «L», «M», «S», to answer a specific need of space and production capacity. Moreover on all models an incredible energy consumption reduction achieved thanks a product efficiency improvment.

Cuire a jamais été aussi belle.

Force d'impact, lignes énergiques, vitre et couleurs au caractère fort donnent à ce projet une identité unique, dynamique et moderne. De grand impact esthétique, Bull a été conçu pour rehausser ses lignes fortes et rigoureuses. En haute, la nouvelle hotte aspirante avec moteur ajoute caractère et énergie à l'ensemble, et avec sa ligne et sa forme proéminente, elle rappelle la posture frontale du taureau arqué en avant.

A partir d'aujourd'hui la famille BULL s'enrichit des nouveaux modèles pour satisfaire les exigences de ses clients. Trois nouvelles versions s'ajoutent avec les mêmes prestations, fiabilité et design du model actuel. Les dimensions changent « XL » « L » « M » « S » pour répondre aux besoins de places et production. Sur tous les modèles une incroyable réduction des consommations, obtenue grâce à une amélioration de l'efficacité du produit.

Backen hat noch nie so schön gewesen.

Anziehungskraft, klare Linien und Glas in starken Farben geben diesem Projekt eine einzigartige, dynamische und innovative Identität. Bull strahlt durch seine kräftigen und entschiedenen Linien ästhetisches Charisma aus. Hoch, die neue motorbetriebene Abzugshaube verleiht der gesamt Struktur Character und Kraft und mit ihrem Design und der herausragenden Form erinnert an die nach vorn gewölbte Stirn des Stiers.

Ab heute wird die Familie BULL durch neue Modelle ergänzt, um ihre Kunden zufriedenzustellen. Es gibt drei neue Versionen mit der altbekannten Leistung, dem Design und der Zuverlässigkeit des bereits existierenden Modells. Größenänderung. „XL“, „L“, „M“ und „S“, um einem besonderen Anspruch an Fläche und Produktionskapazität gerecht zu werden. Des Weiteren eine unglaubliche Verringerung des Energieverbrauchs bei allen Modellen dank einer Verbesserung der Produktaffizienz.

Cocinar nunca ha sido tan hermoso.

La fuerza de impacto, líneas sin incertidumbres, el vidrio y colores con carácter decidido, dan a este proyecto una identidad única, dinámica y moderna. Con un gran efecto estético, Bull ha sido diseñado para exaltar sus líneas fuertes y rigurosas. Por arriba, la nueva campana aspirante motorizada añade carácter y vigor a todo el conjunto, y con su diseño y forma prominente recuerda la postura frontal del toro arqueado hacia delante.

La familia BULL cuenta desde hoy con nuevos modelos para satisfacer las exigencias de sus clientes. Se añaden 3 nuevas versiones con las mismas prestaciones, fiabilidad y diseño del modelo actual. Cambian las dimensiones. «XL», «L», «M», «S» para responder a las necesidades de espacio y producción. Una gran reducción en el consumo en todos los modelos, obtenida gracias a la mejora de la eficiencia del producto.



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

BULL



Andrea Ricci,
Owner ITALFORNI

Raffaele Gerardi
Designer

Una grande impresa progettuale, un bellissimo lavoro di Team ricco di sperimentazione ed entusiasmo. Il risultato: un grande forno completamente rivestito in vetro e disegnato in ogni dettaglio. Bull, dalla cappa che si protende in avanti, che ricorda la postura forte di un "toro virile".
Raffaele Gerardi

A large business design, fantastic work by Team full of experimentation and enthusiasm. The result: a great oven entirely covered in glass and designed in every detail.
Bull, from the hood that extends forward, which brings to mind the strong posture of a "virile bull."
Raffaele Gerardi

Un grand exploit de conception, un travail d'équipe magnifique, riche en expérimentation et enthousiasme.
Le résultat : un grand four complètement revêtu en verre et dessiné dans les moindres détails.
Bull , avec la hotte qui est étendue en avant et qui rappelle la posture forte d'un « taureau viril ».
Raffaele Gerardi

Ein großes Unternehmen, ausgezeichnete Teamarbeit reich an Experimentierfreude und Begeisterung.
Das Ergebnis: ein großer, ganz mit Glas verkleideter und detailverliebter Ofen.
Bull, mit einer nach vorne geneigten Abzugshaube, die an die Haltung eines "virilen Stiers" erinnert.
Raffaele Gerardi

Un gran proyecto de diseño, un precioso trabajo de un Equipo lleno de entusiasmo y ganas de experimentar. El resultado es un gran horno con revestimiento completo de vidrio pensado en cada detalle. Bull, por la campana que se extiende hacia adelante y se asemeja a la postura robusta de un "toro viril".
Raffaele Gerardi.



Costruito per resistere

Built to resist

Construit pour résister

Gebaut auszuhalten

Construido para resistir

TEMPERED
GLASS

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

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

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

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

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

L'innovativo metodo di simulazione permette, inquadrando queste due pagine del catalogo BULL, di vedere il forno direttamente nella stanza in cui siete.

The innovative simulation method allows you to see the oven directly in the room you are by zooming onto these two pages of the BULL catalogue.

La méthode innovante de simulation permet, en encadrant ces deux pages du catalogue BULL, de voir le four directement dans la pièce où vous trouvez.

Wird auf diese zwei Seiten des BULL-Katalogs fokussiert , kann mit der innovativen Simulationsmethode der Ofen in dem Raum, direkt in dem Sie sich gerade befinden, gesehen werden.

El innovador método de simulación permite ver el horno directamente en las habitación en la que estés , encuadrando estas dos páginas del catálogo BULL



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 video con las pruebas de crash test durante la cocción.



BULL





Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes únicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Le camere sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

The chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.

Les chambres sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.

Die Kammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.

The counter-balanced front doors improve the opening and closing.

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.

Las puertas frontales compensadas mejora su apertura y su cierre.



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.



Valvola regolabile per scarico vapori.

Adjustable steam exhaust valve.

Soupape réglable pour l'échappement de vapeur.

Regulierbares Ventil fuer Dampfablass.

Válvula regulable para el escape de vapor.



Interamente rivestito in vetro colorato e temperato.

Entirely coated with colored tempered glass.

Entièrement recouvert en verre coloré trempé.

Komplett mit gefärbtem Gehärtetem Glas verkleidet.

Completamente cubierta en vidrio de colores templado.



I forni BULL prevedono camere di cottura con regolazione elettronica separata delle temperature del cielo e del piano cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The BULL ovens have cooking chambers with 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.

Les fours BULL prévoient des chambres de cuisson avec réglage électrique 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.

Die Öfen BULL sehen Backkammern mit separater elektronischer Regulierung der Temperatur an Decke und Boden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Los hornos BULL tienen cámaras de cocción con regulación electrónica separadas de las temperaturas en la bóveda y en la placa. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



hy-pe
technology

Dettaglio delle resistenze corazzate "hy-pe" inserite all'interno del refrattario ad alta resistenza e prestazioni del piano di cottura e del cielo.

Detail of the armored heating elements "hy-pe" inserted in the high resisting and performing refractory baking floor and ceiling.

Détail des résistances blindées "hy-pe", insérées dans le réfractaire à haute résistance et performance du plan de cuisson et du ciel.

Ausschnitt des gepanzerten Heizelementen "hy-pe", der in dem höchste Widerstandsfähigkeit und Leistung Schamottstein des Ofenboden und der Ofendecke eingefügt werden.

Detalle de las resistencias acorazadas "hy-pe" insertadas en el interior del refractario de alta resistencia y prestaciones del suelo de cocción y del techo.



Il supporto del forno è munito di piani portatagli e di comode ruote con freno.

The oven support is equipped with tray racks and practical wheels with brake.

Le support du four est muni de plans porte-plaque et de roues avec frein très pratiques.

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit Backblechebenen und bequemen Rädern mit Bremse.

El soporte del horno está formado por superficies porta bandejas y por cómodas ruedas con freno.

Il camera del forno BULL è totalmente rivestita in materiale refrattario con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza all'interno dei quali sono inserite le resistenze corazzate "hy-pe".

The BULL cooking chamber is fully coated with refractory material, with high performing and resisting baking floor and ceiling integrating the "hy-pe" armored heating elements.

La chambre du four BULL est totalement revêtue de matériel réfractaire avec plan de cuisson et voûte à haute performances et résistance à l'intérieur desquelles se déplacent les résistances blindées "hy-pe".

Die Kammer des Ofen BULL ist komplett mit Schamottstein verkleidet mit höchster Festigkeit und Leistung Decke und Boden, an denen die "hy-pe" elektrische Heizelemente eingesetzt sind.

La cámara del horno BULL es completamente revestida en material refractario con suelo y techo con prestaciones y resistencia altísimas, dentro del cual se distribuyen los elementos calentadores eléctricos "hy-pe".



Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour suppression kit with active carbon filter can be fit on the motorised extractor hood, which allows the exhaust pipe not to be used.

Il est possible d'associer sur la hotte aspirante motorisée un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.

Auf der motorisierten Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Con la campana aspirante motorizada puede combinarse un kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolément thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.



La nuova scheda di controllo TOUCH è composta da una serie di controllori digitali studiati per la gestione di forno e cella di lievitazione, con icone di funzione e tasti a sfioramento.

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

The new TOUCH control board consists of a series of digital controllers designed to manage both the oven and the prover through function icons and touch-sensitive buttons.

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

La nouvelle carte de contrôle TOUCH est composée d'une série de contrôleurs numériques conçus pour la gestion du four et de la cellule de levage, avec icônes de fonction et touches tactiles. 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.

Die neue Steuerkarte TOUCH enthält eine Reihe von digitalen Kontrollfunktionen, die für die Bedienung des Ofens und der Gärkammer durch Berühren von Ikonen und Funktionstasten entwickelt wurde. Die Bedieneoberfläche ist ein entsprechend gestaltetes Display aus gehärtetem Glas, dessen Design und einfache Bedienung eine wichtige Rolle einnehmen.

La nueva tarjeta de control TOUCH está compuesta por una serie de controladores digitales estudiados para la gestión del horno y de la celda de fermentación, con iconos de función y teclas táctiles. 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.



Grazie all'eccezionale isolamento la temperatura esterna del forno rimane sui 30 °C per garantire sempre la massima sicurezza durante le ore di lavoro.

Thanks to the excellent insulation, the external temperature of the oven is constantly at 30°, in order to guarantee maximum safety during working hours.

Grâce à un isolement exceptionnel, la température externe du four reste de l'ordre de 30° afin de garantir la sécurité maximum pendant les heures de travail.

Dank der ausgezeichneten Isolierung bleibt die Außentemperatur des Ofens auf 30°, um immer eine maximale Sicherheit während der Arbeitsstunden zu garantieren.

Gracias al aislamiento excepcional, la temperatura externa del horno permanece a 30° para garantizar siempre la máxima seguridad durante las horas de trabajo.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno.

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake.

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques.

Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse.

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno.

450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

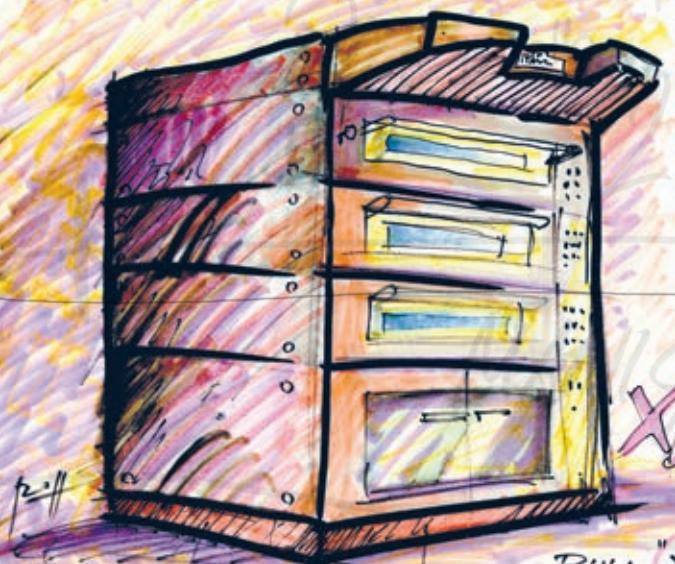
Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgartemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.



BULL



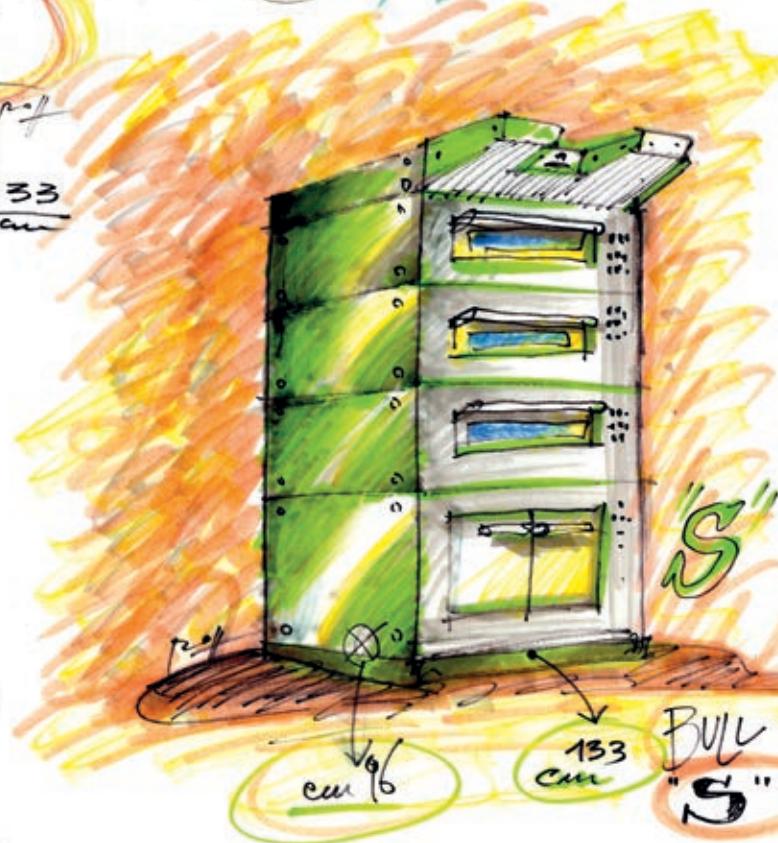
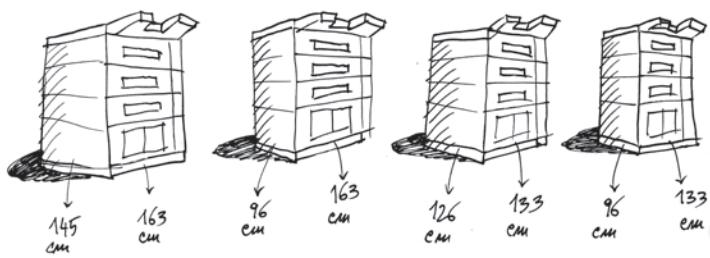
BULL "XL"
"The Original"



BULL
"M"



BULL
"L"

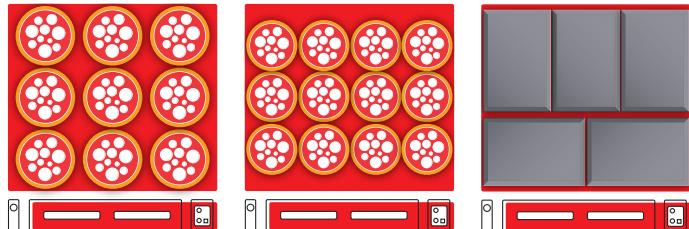


BULL
"S"

**BL "XL"**

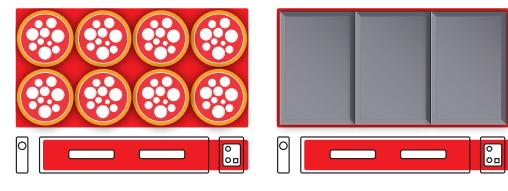
Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 120 x P 110 cm

12 pizze ø 30 cm
9 pizze ø 35 cm
5 teglie 60x40 cm
5 Baking pans 60x40 cm

**BL "L"**

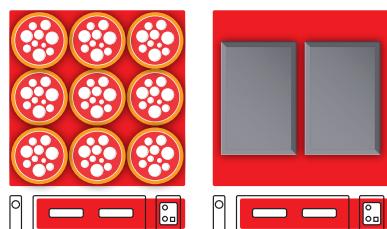
Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 123 x P 63 cm

8 Pizze ø 30 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm

**BL "M"**

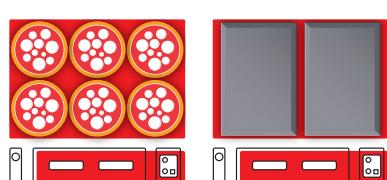
Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 93 cm

9 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm

**BL "S"**

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 17 x L 93 x P 63 cm

6 Pizze ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



Alcune configurazioni BULL.

Some BULL configurations.

Certaines configurations BULL

Einige Konfigurationen BULL

Algunas configuraciones BULL



Guarda il video per scoprire programmi di cottura, versatilità e tecnologia integrata del nuovo BULL

Watch the video to discover the new BULL cooking programs, versatility and built-in technology.

Regardez la vidéo pour découvrir les programmes de cuisson, la polyvalence et la technologie intégrée.

Sehen Sie sich das Video an, um die Backprogramme, die integrierte Vielseitigkeit und Technologie zu entdecken.

Mira el video para descubrir los programas de cocción, la versatilidad y la tecnología integrada de los nuevos BULL.



Giallo



Oro



Arancio



Rosso



Grigio



Blu



Blu



Verde



Verde



Verde



Marrone



Marrone



Bianco



Nero

Configura e personalizza il tuo Bull

Configure and customise your Bull

Configurer et personnaliser votre Bull

Konfigurieren und passen Sie Ihre Bull

Configurar y personalizar su Bull

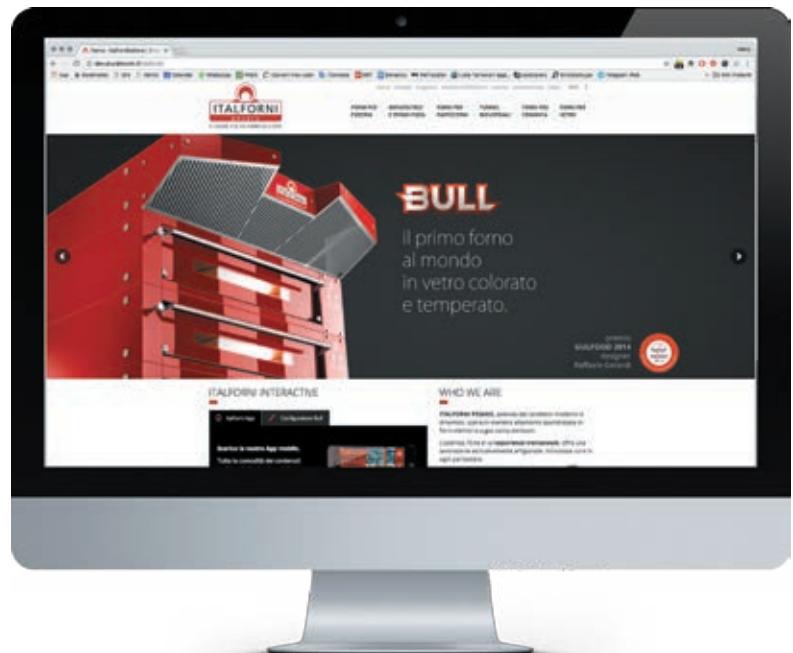
Visitando il sito web di ITALFORNI potrete provare il nostro configuratore, per costruire virtualmente il vostro personalissimo BULL, un vero pezzo unico.

By visiting the ITALFORNI website, you will be able to try our configurator to virtually build your customised BULL, a truly unique piece.

En visitant le site web d'ITALFORNI vous pourrez essayer notre configurateur, pour réaliser virtuellement votre BULL personnel, une pièce vraiment unique.

Auf der Webseite von ITALFORNI können Sie unseren Konfigurator testen, und virtuell Ihren BULL gestalten - ein echtes Einzelstück.

Visitando la página web de ITALFORNI podrás probar nuestro configurador para construir virtualmente tu BULL personalizado, una verdadera pieza única.



Con la nuova APP di Italforni il BULL diventa realtà; tutta la comodità dei contenuti multimediali nel palmo della tua mano, ovunque e in tempo reale.

With the new Italforni APP the BULL becomes reality; the full convenience of multimedia content in your hand, anywhere and in real time.

Avec la nouvelle APP de Italforni le BULL devient réalité toute la commodité des contenus multimédias dans votre main, n'importe où et en temps réel.

Mit der neue APP von Italforni das BULL wird Realität Alle multimedialen Inhalte in Ihrer Hand - überall und in Echtzeit.

Con la nueva APP Italforni el BULL llega a ser realidad; Toda la comodidad de los contenidos multimedia en tu mano, en cualquier lugar y en tiempo real.

www.italforni.it



Personalizzazione Fotografica e cromatica

Photo and colour customisation

Personnalisation photographique et chromatique

Fotografischen und farbige Gestaltungsmöglichkeiten

Personalización fotográfica y cromática





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
											Massima Max	Media Medium	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	ø 30 cm	60 x 40 cm
BL "XL"	17	123	110	40	163,5	145	285	400/3/50-60	13	3,2	0/450	12	5
BL "L"	17	123	63	40	163,5	96	220	400/3/50-60	8,5	2,5	0/450	8	3
BL "M"	17	93	93	40	133,5	126	260	400/3/50-60	9,5	2,5	0/450	9	2
BL "S"	17	93	63	40	133,5	96	195	400/3/50-60	7,3	2,2	0/450	6	2

CAPPA/HOOD

	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	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	133,5	171	80/147^	230/1/50-60	0,3	0,3			
KB "S"	32	133,5	141	60/105^	230/1/50-60	0,3	0,3			

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER

	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h			60 x 40 cm
BB66 "XL"	68	163,5	145	110	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			20
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			40
BB96 "S"	98	133,5	96	130	230/1/50-60	1	0,5			20

SUPPORTO/STAND

	A/H	L/W	P/D	Kg						60 x 40 cm
SB66 "XL"	66	164	145,5	65						12
SB66 "L"	66	164	96,5	43						6
SB66 "M"	66	134	126,5	47						9
SB66 "S"	66	134	96,5	35						6
SB96 "XL"	96	164	145,5	80						36
SB96 "L"	96	164	96,5	53						18
SB96 "M"	96	134	126,5	57						27
SB96 "S"	96	134	96,5	45						18

[^] Peso senza e con kit abbattimento vapori con filtro a carboni attivi / Weight without and with "steam damper kit" with active charcoal filter

- Colori disponibili: Rosso , Nero / Colors available: Red , Black. Su richiesta tutti colori RAL / By request any RAL color

- Supporti e Celle Lievitazione con ruote di serie - Stands and Profers with castors.



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.



MADE IN ITALY

