



# CARUSO<sup>®</sup>

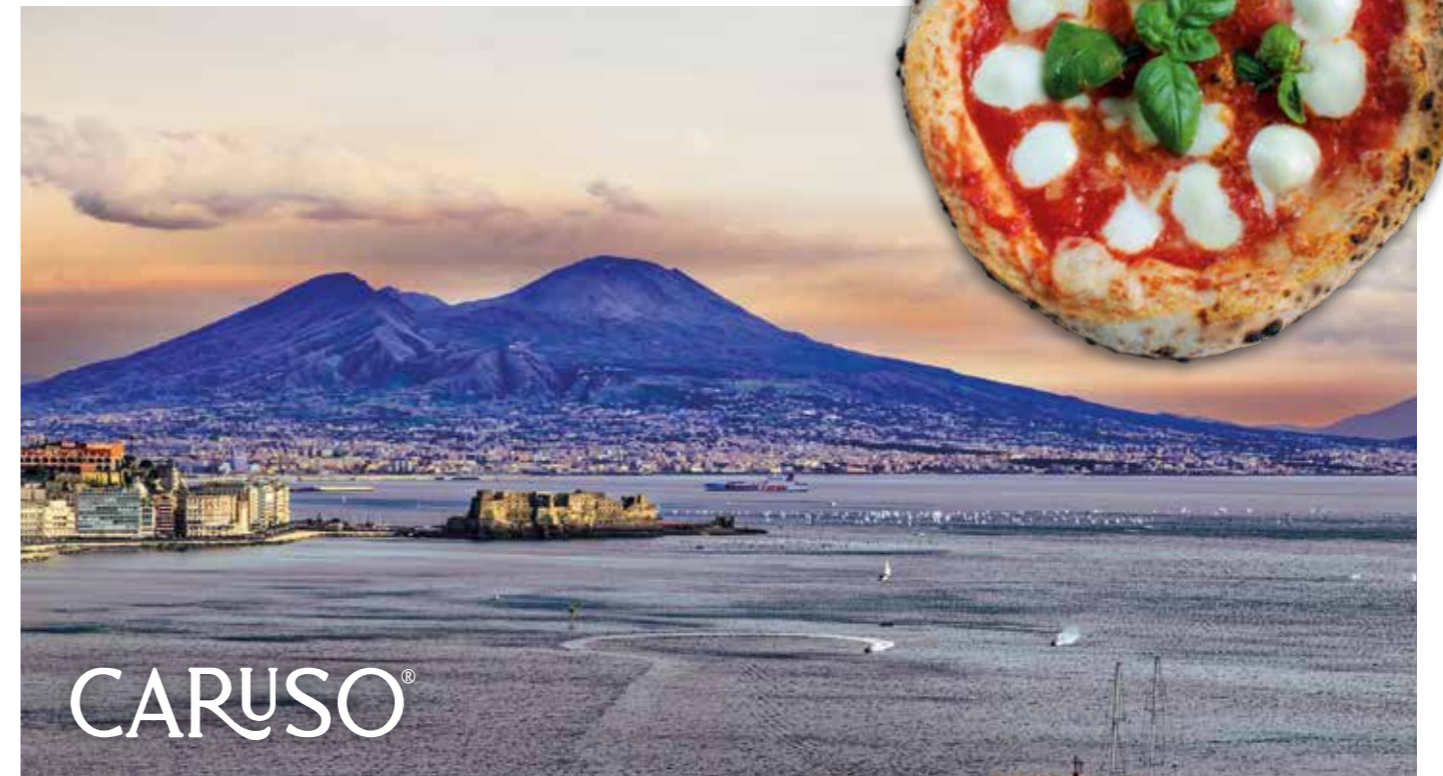
Forno elettrico  
per pizza napoletana  
Electric oven  
for Neapolitan pizza



  
**ITALFORNI**

# IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

Caruso® è il primo forno elettrico che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una temperatura massima di 530°C. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, massime prestazioni con consumi minimi. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



DESIGN: LORENZO REMEDI

**EN. THE OVEN FOR THE BEST BAKING OF REAL NEAPOLITAN PIZZA.** Caruso® is the first electric oven that offers the same performance as the traditional wood-fired oven, with an actual maximum temperature of 530°C. The best materials and components guarantee solidity and resistance to high temperatures, maximum performance with minimum consumption. Baking Neapolitan pizza has never been easier.

**DE. DER BESTE OFEN FÜR DIE WAHRE NEAPOLITANISCHE PIZZA.** Caruso® ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Die besten Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach.

**FR. LE FOUR POUR LA MEILLEURE CUISSON DE LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE.** Caruso® c'est le premier four électrique qui offre les mêmes performances que le four à bois traditionnel, avec une température maximale de 530°C. Les meilleurs matériaux et composants garantissent solidité et résistance aux températures élevées, performances maximales avec une consommation minimale. Cuisiner une pizza napolitaine n'a jamais été si simple.

**ES. EL HORNO PARA LA MEJOR COCCIÓN DE LA VERDADERA PIZZA NEAPOLITANA.** Caruso® es el primer horno eléctrico que ofrece las mismas prestaciones que el horno de leña tradicional, alcanzando una temperatura máxima de 530°C. Los mejores materiales y componentes garantizan solidez y resistencia a altas temperaturas, máximo rendimiento con mínimo consumo. Cocinar pizza napolitana nunca ha sido tan fácil.

# PLUS

Differenti e molteplici plus di prodotto garantiscono una migliore efficienza e qualità di cottura in fase di massimo utilizzo. Scopri le sue caratteristiche:

## DESIGN & ERGONOMICS



**DECOR GRID**  
Finiture con colori a contrasto lucido/opaco.  
Finishes with glossy/matt contrasting colors.  
Finitions avec couleurs en contraste brillante/mate.  
Ausführungen mit glänzenden/matten Farben.  
Acabados con colores contrastantes brillantes/mates.



**IPERGRES® SHELF**  
Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®.  
Ergonomic shelf in Monolite Ipergres®.  
Étagère ergonomique en Monolite Ipergres®.  
Ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres®.  
Estante ergonómico en Monolite Ipergres®.



**RESTING PLANE**  
Piano di appoggio estraibile in rete metallica.  
Removable support surface in metal mesh.  
Plan d'appui amovible en grillage.  
Herausnehmbare Drahtgitterablage.  
Superficie de apoyo desmontable en malla metálica.



**TOUCH SCREEN 65K**  
Funzionalità e semplicità in un touch.  
Touch screen 65K, functionality and simplicity with a touch.  
Touch screen 65K, fonctionnalité et simplicité en un toucher.  
Touch screen 65K, funktionalität und Einfachheit mit einem Touch.  
Touch screen 65K, funcionalidad y sencillez en un toque.

## DESIGN & ERGONOMICS



**TAKE AND USE**  
Supporto pale laterale e cassetto porta strumenti.  
Side shovel support and instrument drawer.  
Support latéral des palles et tiroir support d'appareils.  
Seitlicher Schaufelhalter und Geräteschublade.  
Soporte lateral de palas y cajón de instrumentos.



**DOUBLE LIGHTING**  
Doppia luce interna sostituibile dall'interno o dall'esterno.  
Double internal light replaceable from inside or outside.  
Double éclairage interne remplaçable de l'intérieur ou de l'extérieur.  
Doppeltes Innenlicht, von innen oder außen austauschbar.  
Doble luz interna reemplazable desde el interior o desde el exterior.



**DRY PROVER**  
Cella di lievitazione a secco a 50°C con luce e termostato.  
Dry leavening cell at 50°C with light and thermostat.  
Cellule de levage à sec à 50°C avec éclairage et thermostat.  
Gärfach bei 50°C mit Licht und Thermostat.  
Celda de levadura seca a 50°C con luz y termostato.



# Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.

## POWER & ENVIRONMENT



**POWER HOOD**  
Kit abbattimento vapori e odori (optional).  
Vapour and odour removal kit (optional).  
Kit de réduction des vapeurs et des odeurs (optional).  
Dampf und Gerüchen kombinierbar (optional).  
Kit de abatimiento de vapores y olores (optional).



**HIGH TEMPERATURE 530°**  
530°C di temperatura massima di cottura.  
Maximum cooking temperature 530°C.  
Température de cuisson maximum de 530°C.  
530°C Höchstgartemperatur.  
530°C de temperatura máxima de cocción.



**STRONG ISOLATION**  
La temperatura esterna del forno rimane sui 30°C.  
The external temperature of the oven remains around 30°C.  
La température extérieure du four reste à environ 30°C.  
Die Außentemperatur des Ofens bleibt bei 30°C.  
La temperatura exterior del horno permanece sobre los 30°C.



**HEATING SPEED**  
Ultra velocità di riscaldamento.  
Ultra fast heating.  
Ultra-rapide.  
Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit.  
Ultra Velocidad de calentamiento.

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



**REFRACTORY STRONGER**  
Camera di cottura rivestita in materiale refrattario, pannelli laterali in acciaio antirottura.  
Baking chamber lined with refractory material, side panels in steel to protect the stone.  
Chambre de cuisson revêtue de matériau réfractaire, panneaux latéraux en acier pour protéger la pierre.  
Backkammer vollständig mit feuerfestem Material ausgekleidet, Seitenwände aus bruchfestem Stahl.  
Cámara de cocción revestida de material refractario, paneles laterales de acero para proteger la piedra.



**SORRENTO STONE**  
Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato.  
Baking floor made in certified Sorrento biscuit.  
Table de cuisson en biscuit de Sorrente certifié.  
Zertifizierte Backfläche aus als Biscotto di Sorrento bezeichneten Stein.  
Pizo de cocción en piedra de Sorrento certificada.



**HYPER P-HEATING**  
Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura.  
Independent digital power regulation for baking floor and ceiling.  
Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole.  
Separate Digital Regulierung der Macht an Decke und Boden.  
Regulación digital separada potencia del suelo y del techo.

**EN.** Different and multiple product plus guarantee better efficiency and baking quality during the stage of intensive use. Baking Neapolitan pizza has never been easier.

**FR.** Une meilleure efficacité et qualité de cuisson lors de l'utilisation maximale est garantie par différents et multiples plus de produit. Cuisiner une pizza napolitaine n'a jamais été si simple.

**DE.** Verschiedene und vielfältige Produktvorteile garantieren bei maximalem Einsatz eine bessere Effizienz und Garqualität. Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach.

**ES.** Diferentes y múltiples ventajas del producto garantizan una mejor eficiencia y calidad de cocción en la fase de máximo uso. Cocinar pizza napolitana nunca ha sido tan fácil.

IL FORNO ELETTRICO  
CHE OFFRE LE MEDESIME  
PERFORMANCE  
DEL TRADIZIONALE  
FORNO A LEGNA



CARUSO

THE ELECTRIC OVEN THAT OFFERS THE SAME  
PERFORMANCE OF THE TRADITIONAL  
WOOD-BURNING OVEN

LE FOUR ÉLECTRIQUE QUI OFFRE LES MÊMES  
PERFORMANCES DU FOUR À BOIS TRADITIONNEL

DER ELEKTROOFEN, DER DIE GLEICHE LEISTUNG  
WIE EIN TRADITIONELLER, FÜR HOHE TEMPERATUREN

EL HORNO ELÉCTRICO QUE OFRECE EL MISMO  
RENDIMIENTO DEL HORNO DE LEÑA TRADICIONAL

# COSTRUITO PER ALTE TEMPERATURE

Abbiamo selezionato i migliori materiali e componenti per garantire un forno estremamente solido e resistente alle alte temperature, per raggiungere le massime prestazioni con il minimo consumo.

PERFECT COMBINATION OF TECHNICAL INNOVATION AND MATERIALISTIC TRADITION.

COMBINAISON PARFAITE D'INNOVATION TECHNIQUE ET DE TRADITION MATERIQUE.

PERFEKTE KOMBINATION AUS TECHNISCHER INNOVATION UND HANDWERKLICHER TRADITION.


COMBINACIÓN PERFECTA DE INNOVACIÓN TÉCNICA Y TRADICIÓN MATERIALÍSTICA.



# Connubio perfetto tra innovazione tecnica e tradizione materica.

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

 HIGH TEMPERATURE 530°

 REFRACTORY STRONGER CHAMBER



### IPERGRES® SHELF

Mensola ergonomica in Monolite Ipergres®, offre alta resistenza agli shock termici da contatto diretto, resistenza chimica alle sostanze corrosive, resistenza all'abrasione e proprietà antibatteriche.

Ergonomic shelf in Monolith Ipergres®, offers high resistance to thermal shocks from direct contact, chemical resistance to corrosive substances, abrasion resistance and antibacterial properties.

Étagère ergonomique en Monolith Ipergres®, offre résistance élevée aux chocs thermiques dus au contact direct, résistance chimique aux substances corrosives, résistance à l'abrasion et propriétés antibactérien.

Ergonomische Ablage aus Monolith Ipergres® mit hoher Beständigkeit gegen Wärmeshock bei direktem Kontakt, chemischer Beständigkeit gegen korrosive Substanzen, Abriebfestigkeit und antibakteriellen Eigenschaften.

Estante ergonómico en Monolith Ipergres®, ofrece alta resistencia a choques térmicos por contacto directo, resistencia química a sustancias corrosivas, resistencia a la abrasión y propiedades antibacterianas.



### SORRENTO STONE

Il piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato, grazie all'impasto di argilla e sabbia vulcanica e alla sua struttura porosa, è capace di trattenere le alte temperature e rilasciare calore in maniera costante e uniforme.

The certified Sorrento biscuit hob, thanks to the clay and volcanic sand mixture and its porous structure, is capable of retaining high temperatures and releasing heat in a constant and uniform way.

La plaque de cuisson en biscuits de Sorrento certifié, grâce au mélange d'argile et de sable volcanique et à sa structure poreuse, est capable de garder la haute températures et de libérer cette chaleur de façon constante et uniforme.

Dank der Mischung aus Ton und vulkanischem Sand und ihrer porösen Struktur ist die zertifizierte Backfläche aus dem als "Biscotto di Sorrento" bezeichneten Stein in der Lage, hohe Temperaturen zu halten und die Wärme konstant und gleichmäßig abzugeben.

El pizo de cocción de vitrocerámica certificada de Sorrento, gracias a la mezcla de arcilla y arena volcánica y su estructura porosa, es capaz de retener altas temperaturas y liberar calor de manera constante y uniforme.

#### EN. BUILT FOR HIGH TEMPERATURES

We have selected the best materials and components to guarantee an extremely solid and high temperature resistant oven, to achieve maximum performance with minimum consumption.

#### FR. CONÇU POUR HAUTE TEMPÉRATURE

Nous avons sélectionné les meilleurs matériaux et composants pour garantir un four extrêmement solide et résistant aux températures élevées, pour obtenir des performances maximales avec une consommation minimale.

#### DE. AUSGELEGTER HOLZBACKOFEN BIETET

Wir haben die besten Materialien und Komponenten ausgewählt, um einen extrem robusten Ofen zu gewährleisten, der hohen Temperaturen standhält und bei minimalem Verbrauch maximale Leistung erzielt.

#### ES. CONSTRUIDO PARA ALTAS TEMPERATURAS

Hemos seleccionado los mejores materiales y componentes para garantizar un horno extremadamente sólido y resistente a altas temperaturas, para lograr el máximo rendimiento con el mínimo consumo.

# LAVORARE MEGLIO

Con Caruso®, l'ergonomia e la funzionalità si traducono in attenzione per i dettagli e ricerca di soluzioni innovative che migliorano il lavoro dei pizzaioli, rendendo questo forno unico nella semplicità d'utilizzo.

## ERGONOMICS



DOUBLE ACCESS LIGHTING



REGULATED DRY PROVER



### RESTING PLANE

Un piano interno estraibile in rete metallica favorisce l'eliminazione dell'eccessiva umidità nella pizza.

A removable internal metal mesh top favors the elimination of excessive humidity on the pizza.

Un plan intérieur amovible en maille métallique favorise l'élimination de l'humidité excessive dans la pizza.

Eine herausnehmbare Innenfläche aus Drahtgeflecht hilft, übermäßige Feuchtigkeit in der Pizza zu vermeiden.

Una tapa de malla metálica interna extraíble favorece la eliminación del exceso de humedad en la pizza.



### TAKE AND USE

Il forno si completa con supporto per pale e con cassetto interno per contenere pala, palino e spazzola.

The oven is completed with a support for shovels and with an internal drawer to contain shovel, pole and brush.

Le four est complété par un support pour les pelles et par un tiroir interne pour contenir pelle, petire pelle et brosse.

Mit einem Halter für die Pizzaschaufel und einer internen Schublade für die Schaufel und die Ofenbürste ausgestattet.

El horno se completa con un soporte para palas y con un cajón interno para contener pala, aleta redonda y cepillo.

**EN. WORK BETTER.** With Caruso®, ergonomics and functionality translate into attention to detail and the search for innovative solutions that improve the work of pizza chefs, making this oven unique in its ease of use.

**DE. BESSERES ARBEITEN.** Ergonomie und Funktionalität gleichbedeutend mit Liebe zum Detail und der Erforschung innovativer Lösungen, die die Arbeit der Pizzabäcker verbessern und diesen Ofen in seiner Benutzerfreundlichkeit einzigartig machen.

**FR. TRAVAILLER MIEUX.** Avec Caruso®, l'ergonomie et la fonctionnalité se traduisent par l'attention aux détails et par la recherche de solutions innovantes qui améliorent le travail des pizzaiolos, ce qui rend ce four unique dans sa facilité d'utilisation.

**ES. TRABAJAR MEJOR.** Con Caruso®, la ergonomía y la funcionalidad se traducen en la atención al detalle y la búsqueda de soluciones innovadoras que mejoren el trabajo de los pizzeros, haciendo de este horno único por su facilidad de uso.

# FUNZIONI HI-TECH

Caruso® è dotato di quadro comandi Touch da 65K, uno strumento semplice da utilizzare che contiene funzionalità ipertecnologiche, adatte a tutte le esigenze di cottura.

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



TOUCH SCREEN 65K



ULTRA FAST HEATING



### HYPER P-HEATING

Regolazione digitale separata potenza cielo e piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, per una cottura impeccabile anche ad altissime temperature.

Independent digital power regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results.

Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole, contrôlée et réglée aisément par l'opérateur, qui permet une cuisson impeccable.

Getrennte digitale Einstellung der Leistung von Decke und Backfläche. Einfache Kontrolle und Einstellung durch den Bediener, für einwandfreies Garen.

Regulación digital separada potencia del suelo y del techo, controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable.



### SMART EVO

Funzioni ipertecnologiche che rendono il lavoro più semplice, con diversi programmi di cottura e gestione delle attività.

Hyper-technological functions that make work even easier, with different cooking programs and management of the activities.

Des fonctions hyper technologiques qui rendent le travail encore plus simple, avec différents programmes de cuisson et de gestion des activités.

Supertecnologische Funktionen, die die Arbeit mit verschiedenen Kochprogrammen und einer speziellen Aufgabenverwaltung noch einfacher machen.

Funciones supertecnológicas que simplifican aún más el trabajo, con diferentes programas de cocción y gestión dedicada de las actividades.

### EN. HI-TECH FUNCTIONS

Caruso® is equipped with a Touch control panel 65K, easy to use which contains hyper-technological features, suitable for all cooking needs.

### DE. HIGH-TECH-FUNKTIONEN

Caruso® ist mit einem Touch-Bedienfeld von 65K ausgestattet, einem bedienungsfreundlichen Tool mit supertecnologischen Funktionen, das für alle Kochanforderungen geeignet ist.

### FR. FONCTIONS HI-TECH

Caruso® est doté d'un tableau de commande tactile de 65K, un instrument simple à utiliser qui contient des fonctionnalités hyper technologiques, adaptées à toutes les exigences de cuisson.

### ES. FUNCIONES HI-TECH

Caruso® tiene un panel de mandos táctil de 65K, un instrumento fácil de usar con funciones supertecnológicas, adecuadas para todas las necesidades de la cocción.



# FINITURE

La possibilità di personalizzare le finiture dei pannelli e del telaio con tinte in contrasto tra lucido e opaco rende il forno Caruso® adatto a ogni tipo di arredamento.

**ALCUNE VARIANTI CROMATICHE**  
SOME COLOR VARIATIONS  
QUELQUES VARIANTES DE COULEURS  
EINIGE FARBVARIANTEN  
ALGUNAS VARIACIONES DE COLOR



**NERO OPACO + NERO LUCIDO**  
MATT BLACK + GLOSSY BLACK



**NERO OPACO + ROSSO LUCIDO**  
MATT BLACK + GLOSSY RED



## EN. FINISHES

The possibility of customizing the finishes of the panels and frame with contrasting colors between glossy and opaque makes the Caruso® oven suitable for any type of furniture.

## DE. FINISH

Dank der Möglichkeit, die Oberflächen der Paneele und des Rahmens mit glänzenden und matten Kontrastfarben individuell zu gestalten, passt der Ofen Caruso® zu jedem Einrichtungsstil.

## FR. FINITIONS

La possibilité de personnaliser les finitions des panneaux et du cadre avec des couleurs en contradictoire entre brillant et opaque rend le four Caruso® adapté à tout décors.

## ES. ACABADOS

La posibilidad de personalizar los acabados de los paneles y marco con colores contrastantes entre brillo y opaco hace que el horno Caruso® sea adecuado para cualquier tipo de mobiliario.

## DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



CARUSO®

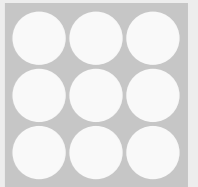
### CA6

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 75 x P/D 112,5 cm  
6 pizze Ø 35 cm



### CA9

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 112,5 x P/D 112,5 cm  
9 Pizze Ø 35 cm



CARUSO®	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power Max Med kW/h		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 35 cm	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max	Med				
CA6	15	75	112,5	60	110	156,5	230	400/3/50-60	13,2	6,6	21	0/530	6	
CA9	15	112,5	112,5	60	147,5	135	320	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0/530	9	

CAPPA HOOD	A/H	L/W	P/D	Peso Weight Kg
KCA6	30	75	153	45
KCA9	30	112,5	135	55

CELLA LIEVITAZIONE PROVER	A/H	L/W	P/D	Peso Weight Kg	V/Ph/Hz	Max Med kW/h
BCA6	86	110	156,5	90	230/1/50-60	1 0,5
BCA9	86	147,5	156,5	110	230/1/50-60	1 0,5

SUPPORTO STAND	A/H	L/W	P/D	Peso Weight Kg
SCA6	86	110	156,5	50/43/36
SCA9	86	147,5	156,5	50/48/40





**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.

