



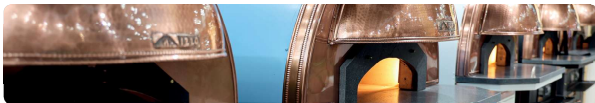
IZZOFORNI.PL



Dusza Neapolu. W każdym piecu.

Izzo Forni to synonim perfekcji w świecie profesjonalnych pieców do pizzy. Od 1951 roku marka nieustannie doskonali swoje rozwiązania, łącząc innowacje technologiczne z nieprzemijającą włoską tradycją wypieku. Każdy piec projektowany jest z dbałością o najmniejszy detal — od zastosowania materiałów najwyższej jakości, jak miedź, stal AISI 304, po oryginalne podłoże wypiekowe Biscotto di Sorrento, gwarantujące idealnie chrupiące ciasto. Nasze piece są efektywne, energooszczędne i stylowe, dzięki czemu idealnie sprawdzają się w każdej profesjonalnej kuchni.

Jesteśmy dumni, że nasze urządzenia zdobyły uznanie wśród najbardziej wymagających pizzaioli i szefów kuchni na całym świecie. Piece z serii IZ posiadają prestiżowy certyfikat AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), potwierdzający ich zgodność z zasadami wypieku prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Wybierając Izzo Forni, sięgasz po autentyczność, niezawodność i prestiż w jednym urządzeniu.



Piece Izzo Forni posiadają certyfikat Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) – prestiżowego stowarzyszenia, które od lat chroni tradycję prawdziwej pizzy neapolitańskiej.

Oznacza to, że nasze urządzenia spełniają restrykcyjne wymagania dotyczące konstrukcji pieca, rozkładu temperatury oraz parametrów wypieku, umożliwiając przygotowanie pizzy zgodnie z klasyczną metodą – w 60–90 sekund, w temperaturze przekraczającej 450°C.



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Tradycja i technologia.

Piece Izzo Forni powstają z połączenia dwóch światów: włoskiej tradycji pieców kopułowych oraz współczesnej inżynierii gastronomicznej. Każdy element – od konstrukcji komory, przez materiały akumulujące ciepło, po detale wykończenia – projektowany jest z myślą o trwałości, stabilności temperatury i estetyce klasy premium. To urządzenia stworzone nie tylko do pracy, ale też do budowania charakteru miejsca.

Granit i kamień wulkaniczny

Fronty oraz blaty robocze wykonywane są z naturalnego kamienia odpornego na wysoką temperaturę i intensywne użytkowanie. Materiał ten zapewnia stabilność konstrukcji oraz elegancki, rzemieślniczy wygląd.

Miedź ręcznie obrabiana

Kopuły wykończone są miedzią formowaną i wykańczaną ręcznie. To nie tylko element estetyczny – miedź doskonale oddaje ciepło i podkreśla autentyczny, neapolitański charakter pieca.

System grzewczy wysokiej wydajności

Specjalnie projektowane grzałki elektryczne o dużej mocy i gęstości cieplnej zapewniają szybkie nagrzewanie oraz równomierny rozkład temperatury w całej komorze wypiekowej. Niezależne sterowanie strefami góra/dół pozwala precyzyjnie dopasować parametry do stylu pizzy.

Rzemiosło, które widać w detalach

Każdy piec powstaje z dbałością o najmniejsze szczegóły – od precyzyjnie spasowanych elementów, przez solidną izolację termiczną, po ergonomiczne rozwiązania ułatwiające codzienną pracę. To połączenie trwałości przemysłowej konstrukcji z estetyką ręcznego wykonania.



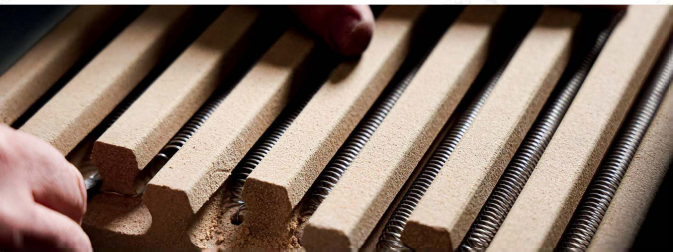
Biscotto di Sorrento.

W centrum każdego pieca Izzo Forni znajduje się element, który od pokoleń definiuje smak prawdziwej pizzy neapolitańskiej – **plyta Biscotto di Sorrento**. Wykonana z naturalnej gliny formowanej i wypalanej tradycyjną metodą w regionie Kampanii, od ponad wieku stosowana jest w klasycznych piecach Neapolu. Jej właściwości cieplne sprawiają, że do dziś pozostaje niezastąpionym standardem w profesjonalnych pizzeriach.

To nie dodatek konstrukcyjny. To fundament jakości wypieku. Unikalna, porowata struktura materiału sprawia, że płyta jednocześnie magazynuje i oddaje ciepło w sposób kontrolowany.

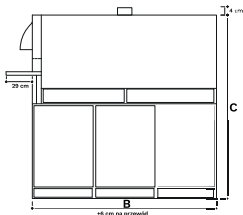
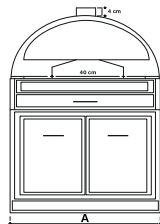
- wysoka akumulacja energii – stabilna temperatura nawet przy ciągłej pracy
- równomierne oddawanie ciepła – brak punktowych przypaleń dna
- naturalne odprowadzanie wilgoci – chrupiący, lekki spód pizzy
- idealna praca w 450–500°C – klasyczny wypiek w 60–90 sekund

Efekt końcowy to pizza o idealnie wypieczonym spodzie, sprężystym rancie i charakterystycznych „leopardzich” przypieczęciach – dokładnie tak, jak w Neapolu.



Piece kopułowate – seria IZ

Piece kopułowate z serii IZZO to ikona w świecie profesjonalnych pieców do pizzy – pierwsze na świecie elektryczne piece zaakceptowane przez Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) jako urządzenia zdolne odtworzyć autentyczne warunki wypieku pizzy neapolitańskiej bez użycia drewna.



model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm] A x B x C	 33 cm	
IZ 2	49 x 75 x 17	85 x 125 x 164	2	8500W 4,8 kWh
IZ 4	75 x 82 x 17	110 x 133 x 176	4	11700W 7,8 kWh
IZ 6	75 x 113 x 17	110 x 165 x 176	6	13200W 8,5 kWh
IZ 9	103 x 113 x 17	145 x 181 x 194	9	16500W 10,5 kWh

Wybierz styl, który podkreśli charakter Twojej pizzerii

Piece Izzo Forni to nie tylko wyjątkowa wydajność i niezawodność, ale również styl, który możesz dopasować do charakteru swojej restauracji. Dzięki szerokiej palecie kolorystycznej, nasze piece idealnie wpisują się zarówno w klasyczne, jak i nowoczesne wnętrza lokali gastronomicznych. Wybierz wariant, który najlepiej oddaje atmosferę Twojej pizzerii i pozwól, by design pracował na wizerunek Twojej marki. Wybierz idealny kolor dla swojego pieca spośród proponowanych przez nas lub zamów indywidualne malowanie wg palety RAL.



Ergonomia i funkcjonalność.

Podstawa jezdna

Piec osadzony jest na solidnej podstawie z obrotowymi kółkami, co umożliwia łatwe przestawienie urządzenia przez jedną osobę. Mobilność ułatwia instalację i serwis, bez kompromisu w stabilności pracy.



Szafka dolna o dużej pojemności

Zintegrowana szafka zapewnia miejsce na akcesoria i narzędzia, pomagając utrzymać porządek przy stanowisku pizzerio. Funkcjonalne rozwiązanie, które zwiększa ergonomię pracy.



Intuicyjny panel sterowania

Elektroniczne elementy sterujące umieszczone z przodu pieca, zapewniając szybki i wygodny dostęp. W serii IZ panel zostaje dyskretnie ukryty, zachowując klasyczną estetykę kopuły.



Wyposażenie opcjonalne

Piece kopułowe Izzo Forni mogą zostać skonfigurowane zgodnie z wymaganiami konkretnej przestrzeni, stylu pracy oraz projektu architektonicznego. Opcjonalne wyposażenie pozwala zwiększyć ergonomię, wydajność i estetykę stanowiska pizzerio. To rozwiązania stworzone z myślą o profesjonalnej gastronomii – elastyczne, trwałe i w pełni kompatybilne z konstrukcją pieca.



Panel IZ-smart lub IZ-touch



Grawerowane logo restauracji



Podwyższenie pieca o 5 cm

Piece z serii COMPACT - NAPOLI

Piece jednokomorowe zaprojektowane są tak, aby umożliwić późniejsze dokładanie kolejnych komór pieczenia. Wyposażenie standardowe pieców serii Compact obejmuje rozwiązania konstrukcyjne i technologiczne zapewniające stabilność temperatury, trwałość oraz precyzyjną kontrolę wypieku.

- Podłoga komory wypiekowej z płyt typu Biscotto di Sorrento, grubość 40 mm
- Sklepienie komory z rowkowanych cegieł ogniotrwałych, grubość 40 mm
- Boki i dolna część komory z płyt ogniotrwałych, grubość 10 mm
- Niezależne włączanie grzałek dolnych i górnych
- Spiralne grzałki z gołego nichromu 80/20, układane ręcznie, o zróżnicowanej mocy



model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm]	 33 cm	
A2	50 x 80 x 17	91 x 105 x 155	2	8500W 5,5 kWh
A4	75 x 77 x 17	118 x 105 x 155	4	11700W 7,8 kWh
A6	75 x 113 x 17	118 x 135 x 155	6	12500W 8,5 kWh
A9	103 x 113 x 17	146 x 135 x 155	9	16500W 10,5 kWh

PIZZAIOLO

Profesjonalny system wielokomorowy

Piece z serii Izzo Pizzaiolo dostępne są w konfiguracji z dwiema lub trzema komorami wypiekowymi. Każda komora może być uruchamiana niezależnie, co pozwala elastycznie dopasować wydajność do aktualnego obciążenia lokalu.

Modele dwukomorowe standardowo wyposażone są w szafkę grzewczą do podgrzewania i utrzymywania temperatury potraw.

W wersjach trójkomorowych panel sterowania umieszczony jest w dolnej części urządzenia, a szafka grzewcza dostępna jest opcjonalnie.

Wszechstronność wypieku

Piec umożliwia wypiek zarówno na blaszkach, jak i bezpośrednio na podłożu szamotowym. Komora wyposażona jest w cegły ogniotrwałe o grubości 40 mm w części dolnej i górnej, co zapewnia:

- temperaturę pracy do 450°C
- równomierny rozkład ciepła
- stabilność parametrów przy pełnym obciążeniu
- wysoką efektywność energetyczną

Dzięki wysokim temperaturom urządzenie doskonale sprawdza się również w wypieku tradycyjnej pizzy neapolitańskiej.

Dodatkowo duża akumulacja ciepła pozwala wykorzystać energię resztkową także następnego dnia, przynosząc wymierne korzyści ekonomiczne.





Modele serii Pizzaiolo oferują zróżnicowaną pojemność komór wypiekowych oraz konfiguracje dostosowane do pracy na blaszkach lub bezpośrednio na płycie. Poniższa tabela przedstawia zestawienie modeli wraz z maksymalną liczbą pizz i blach w zależności od wersji.

model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm]	 33 cm	
A4/2C	50 x 80 x 17	91 x 105 x 185	2 + 2	2x 8500W 2x 4,8 kWh
A8/2C	75 x 77 x 17	112 x 105 x 185	4 + 4	2x 11700W 2x 7,8 kWh
A12/2C	75 x 113 x 17	118 x 135 x 185	6 + 6	2x 13200W 2x 8,5 kWh
A6/3C	50 x 80 x 17	111 x 105 x 197	2 + 2 + 2	3x 13700W 3x 7,8 kWh
A12/3C	75 x 77 x 17	130 x 105 x 197	4 + 4 + 4	3x 13200W 3x 8,5 kWh
A18/3C	75 x 113 x 17	130 x 135 x 197	6 + 6 + 6	3x 12500W 3x 8 kWh
SLICE PLUS 3C	103 x 113 x 17	165 x 135 x 197	9 + 9 + 9	3x 16500W 3x 10,5 kWh

model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm]	 40 x 60 cm	
B4T/2C	65 x 95 x 17	105 x 125 x 185	2 + 2	2x 9600W 2x 5,2 kWh
B6T/2C	125 x 77 x 17	160 x 105 x 185	3 + 3	2x 12750W 2x 8,2 kWh
B8T/2C	85 x 135 x 17	125 x 161 x 185	4 + 4	2x 12400W 2x 8 kWh
B6T/3C	65 x 95 x 17	125 x 121 x 197	2 + 2 + 2	3x 9600W 3x 5,2 kWh
B9T/3C	125 x 77 x 17	130 x 105 x 197	3 + 3 + 3	3x 12750W 3x 8,2 kWh
B12T/3C	85 x 135 x 17	130 x 135 x 197	6 + 6 + 6	3x 12400W 3x 8 kWh

Piece Cucciolo

Skoncentrowana technologia neapolitańska w kompaktowej formie. Izzo Forni Cucciolo A to dowód na to, że profesjonalny wypiek pizzy neapolitańskiej nie wymaga ogromnej przestrzeni.

Ten jednokomorowy piec został zaprojektowany z myślą o miejscach, które chcą serwować produkt najwyższej jakości, dysponując ograniczonym miejscem.



model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm] A x B x C	 33 cm	
A	40 x 50 x 17	60 x 60 x 60	1	3250W 2,2 kWh
B	45 x 65 x 17	65 x 75 x 60	1	4300W 3,3 kWh
SLICE	53 x 55 x 17	70 x 70 x 60	1*	4150W 3 kWh
DOUBLE	47 x 75 x 17	70 x 93 x 65	2	5000W 3,5 kWh

*Pizza o średnicy 50 cm

Piece z serii PASS

Seria PASS to piece przelotowe z podwójnym dostępem – od frontu i od tyłu – zaprojektowane z myślą o płynnym przepływie pracy. Dwustronna obsługa pozwala rozdzielić strefę przygotowania i wydawania, usprawniając organizację w godzinach szczytu. To rozwiązanie stworzone dla lokali o dużej wydajności i intensywnym serwisie.

model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm]	 33 cm	
P4/2C	50 x 80 x 17	90 x 120 x 185	2 + 2	2x 8500W 2x 4,8 kWh
P8/2C	75 x 77 x 17	112 x 115 x 185	4 + 4	2x 11700W 2x 7,8 kWh
P12/2C	75 x 113 x 17	112 x 150 x 185	6 + 6	2x 13200W 2x 8,5 kWh
P6/3C	50 x 80 x 17	110 x 120 x 195	2 + 2 + 2	3x 13700W 3x 7,8 kWh
P12/3C	75 x 77 x 17	132 x 115 x 195	4 + 4 + 4	3x 13200W 3x 8,5 kWh
P18/3C	75 x 113 x 17	132 x 150 x 195	6 + 6 + 6	3x 12500W 3x 8 kWh
SLICE PLUS 3C	103 x 113 x 17	165 x 150 x 195	9 + 9 + 9	3x 16500W 3x 10,5 kWh



model	wymiary wewnętrzne [cm]	wymiary zewnętrzne [cm]	 40 x 60 cm	
P4T/2C	65 x 95 x 17	105 x 125 x 185	2 + 2	2x 9600W 2x 5,2 kWh
P6T/2C	125 x 77 x 17	160 x 105 x 185	3 + 3	2x 12750W 2x 8,2 kWh
P8T/2C	85 x 135 x 17	125 x 161 x 185	4 + 4	2x 12400W 2x 8 kWh
B6T/3C	65 x 95 x 17	125 x 135 x 195	2 + 2 + 2	3x 9600W 3x 5,2 kWh
B9T/3C	125 x 77 x 17	180 x 120 x 195	3 + 3 + 3	3x 12750W 3x 8,2 kWh
B12T/3C	85 x 135 x 17	145 x 175 x 195	6 + 6 + 6	3x 12400W 3x 8 kWh



Zobacz. Przetestuj. Wybierz.

Zapraszamy do showroomu UNIGASTRO w Żernikach Wrocławskich (ul. Strzelińska 45) – przestrzeni stworzonej z myślą o profesjonalistach gastronomii. To miejsce, w którym możesz zobaczyć piece w pracy, przetestować ich możliwości oraz skonsultować się z naszymi doradcami technicznymi. Nic nie zastąpi doświadczenia temperatury 450°C i smaku pizzy wypiekanej w oryginalnej włoskiej technologii.

To nie ekspozycja statycznych urządzeń, lecz w pełni funkcjonalne stanowiska, w którym możesz:

- zobaczyć piec w realnych warunkach pracy
- przetestować różne konfiguracje i ustawienia temperatury
- porównać wypiek na biscotto i na blaszkach
- skonsultować projekt lokalu z doradcą technicznym

Showroom to także miejsce rozmowy o Twoim projekcie: wydajności, organizacji stanowiska, konfiguracji komór czy personalizacji wykończenia.

Umów indywidualną prezentację i przekonaj się, która konfiguracja najlepiej sprawdzi się w Twoim lokalu.

Cennik i konfiguracje

Szczegółowy cennik modeli, dostępne warianty wyposażenia oraz aktualne konfiguracje dostępne są w wersji cyfrowej:

Zeskanuj kod QR, aby:

- sprawdzić aktualne ceny
- porównać modele i konfiguracje



izzoforni.pl







OFICJALNY DYSTRYBUTOR MARKI IZZO FORMI
ul. Strzelinska 45, Zerniki Wrocławskie
sklep@unigastro.pl | 71 337 33 23

unigastro.pl