Mod. A2

Serie Compact

Internal dimension cm. 50x80x17h
Dimensioni interne cm.50x80x17h

External dimension cm. L 91 x P 109 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 91 x P 109 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power PizzaNapoli trim 7.300 w.
Potenza massima assetto PizzaNapoli 7.300 w.

Average consuption PizzaNapoli trim 5 kW./h
Consumo medio 5 kW./h. in assetto PizzaNapoli

Capacity 2 pizza 33 cm.
Capicità 2 pizze 33cm.



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. A4

Serie Compact

Internal dimension cm. 75x77x17h
Dimensioni interne cm. 75x77x17h

External dimension cm. L 118 x P 105 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 118 x P 105 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power PizzaNapoli trim 11.500 w.
Potenza massima assetto PizzaNapoli 11.500 w.

Average consuption PizzaNapoli trim 7,8 kW./h
Consumo medio 7,8 kW./h. in assetto PizzaNapoli

Capacity 4 pizza 33 cm.
Capicità 4 pizze 33cm.



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. A6

Serie Compact

Internal dimension cm. 75x113x17h
Dimensioni interne cm. 75x113x17h

External dimension cm. L 118 x P 135 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 118 x P 135 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power PizzaNapoli trim 13.200 w.
Potenza massima assetto PizzaNapoli 13.200 w.

Average consuption PizzaNapoli trim 8,5 kW./h
Consumo medio 8,5 kW./h. in assetto PizzaNapoli

Capacity 6 pizza 33 cm.
Capicità 6 pizze 33cm.



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. A6 LARGE

Serie Compact

Internal dimension cm. 103x77x17h
Dimensioni interne cm. 103x77x17h

External dimension cm. L148 x P 100 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 148 x P 100 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power PizzaNapoli trim 12.500 w.
Potenza massima assetto PizzaNapoli 12.500 w.

Average consuption PizzaNapoli trim 8,5 kW./h
Consumo medio 8.5 kW./h. in assetto PizzaNapoli

Capacity 6 pizza 33 cm. or 2 pizza 50 cm.
Capicità 6 pizze 33cm. o 2 pizze 50 cm.



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. A9

Serie Compact

Internal dimension cm. 103x113x17h
Dimensioni interne cm. 103x113x17h

External dimension cm. L146 x P 137 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 146 x P 137 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power PizzaNapoli trim 16.500 w.
Potenza massima assetto PizzaNapoli 16.500 w.

Average consuption PizzaNapoli trim 10,5 kW./h
Consumo medio 10,5 kW./h. in assetto PizzaNapoli

Capacity 9 pizza 33 cm. or 4 pizza 50 cm.
Capicità 9 pizze 33cm. o 4 pizze 50 cm.



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. B2T

Serie Compact

Internal dimension cm. 65x95x17h
Dimensioni interne cm.65x95x17h

External dimension cm. L 106 x P 122 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 106 x P 122 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power Pizzai n pan trim 6.400 w.
Potenza massima assetto in teglia 6.400 w.

Average consuption Pizza in pan trim 5 kW./h
Consumo medio 5 kW./h. in assetto Pizza in teglia

Capacity r 2 pans 40x60
Capicità 2 teglie 40x60



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. B3T

Serie Compact

Internal dimension cm. 125x75x17h
Dimensioni interne cm.125x75x17h

External dimension cm. L 160 x P 105 x H 550(only oven)
Dimensioni esterne cm. L 160 x P 105 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power Pizza in pan trim 13.100 w.
Potenza massima assetto Pizza in pan 13.100 w.

Average consuption Pizza in pan trim 8,5 kW./h
Consumo medio 8,5 kW./h. in assetto Pizza in teglia

Capacity 3 pans 40x60
Capicità 3 teglie 40x60



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving

Mod. B4T

Serie Compact

Internal dimension cm. 85x135x17h
Dimensioni interne cm. 85x135x17h

External dimension cm. L126 x P 162 x H 50 (only oven)
Dimensioni esterne cm. L 126 x P 162 x H 50 (solo forno)

Power supply 380/415 V. 3N
Alimentazione 380/415 V. 3N

Maximum power Pizza in pan trim 12.700 w.
Potenza massima assetto Pizza in teglia 12.700 w.

Average consuption Pizza in pan trim 8 kW./h
Consumo medio 8 kW./h. in assetto Pizza in teglia

Capacity . 4 pans 40x60
Capicità 4 teglie 40x60



Izzo My oven with double door

brochure

Caratteristiche tecniche

- Suolo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di mm. 40 di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico

Technical features

- Bottom bricks, unique on the market, mm. 40 thick
- Top bricks, unique on the market, mm. 40 thick, grooved for housing resistances
- Independence of ignition bottom and top resistors
- Electronic thermoregulation of maximum precision of the temperature in the chamber
- Electronic programmable timer with cycle end acoustic warning (BUZZER)
- Electronic timer for ignition with programmable time up to 6 days
- Fiberglass gasket positioned on the door frame
- Resistors in bare nickel 80/20 laid flat by hand with power spreading differentiated
- Large mass of thermal insulation in rock wool
- Electronic panels, with microprocessor, for energy saving