

INN

SUS

OVAT

TAIN

ION

ABI

LITY

RELI

ABIL

EFFI

ITY

CIE

NCY

COMPANY PROFILE

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



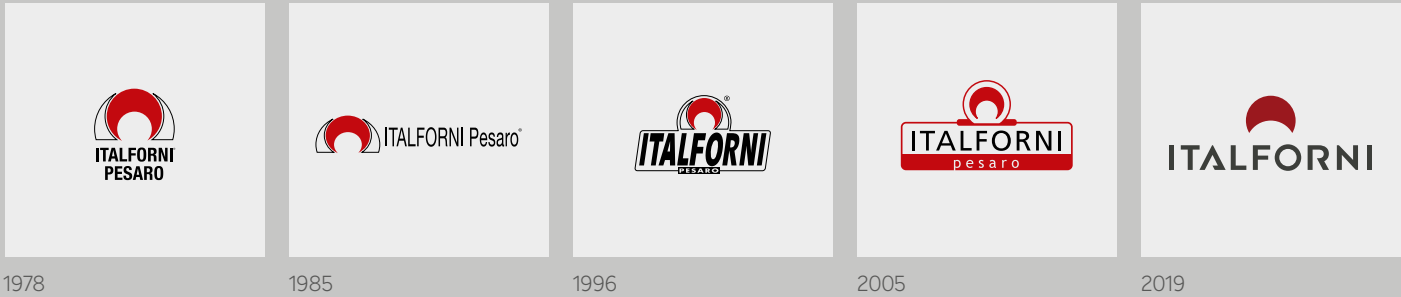
Bruno Ricci



Andrea Ricci



Roberto Ricci



1978 1985 1996 2005 2019

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.

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.



2022



ITALFORNI by WAICO GROUP. ITALFORNI entra a far parte di WAICO GROUP, un gruppo nato dall'unione di imprese italiane leader nel settore del bakery, pizza & pastry che sviluppa attrezzature professionali.

CARUSO

IL FUTURO DELLA PIZZA NAPOLETANA

CUOCERE LA PIZZA NAPOLETANA NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE

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

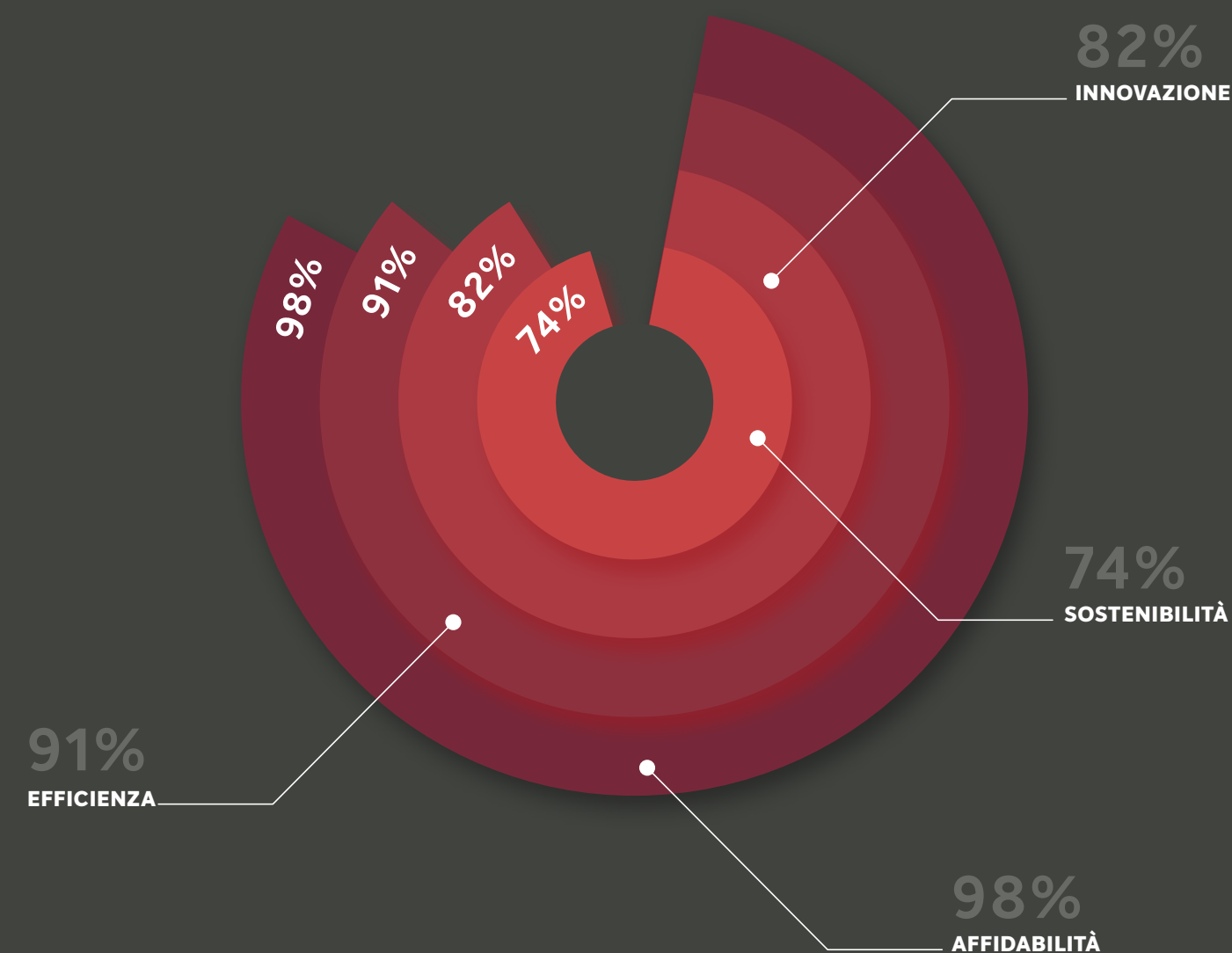
L'innovazione fa parte del DNA di ITALFORNI, perché senza innovazione non esiste futuro. L'obiettivo è quello di offrire ai clienti **prodotti unici** e inimitabili, in grado di rispondere alle più estreme esigenze della cucina professionale, perché studiati sui suoi reali bisogni attraverso un **design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



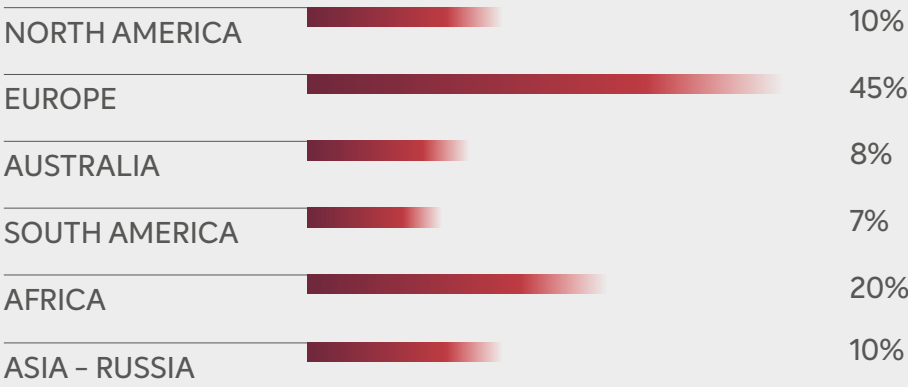
Sono questi i valori che rappresentano l'azienda e a cui si ispira nella realizzazione dei suoi prodotti, garantendo ai propri **clienti estrema adattabilità** alle diverse esigenze produttive. **Ergonomia e funzionalità** nell'utilizzo, **sicurezza operativa e risparmio energetico**, tutto nel rispetto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



ITALFORNI
PESARO

ITALIA
EUROPA
MONDO

7% CRESCITA FATTURATO
MEDIA ANNUA

70% FATTURATO
EXPORT

5% INVESTIMENTI
SU FATTURATO

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



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

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.



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**.



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.

PIZZERIA PASTICCERIA GASTRONOMIA



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**.



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**.



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.

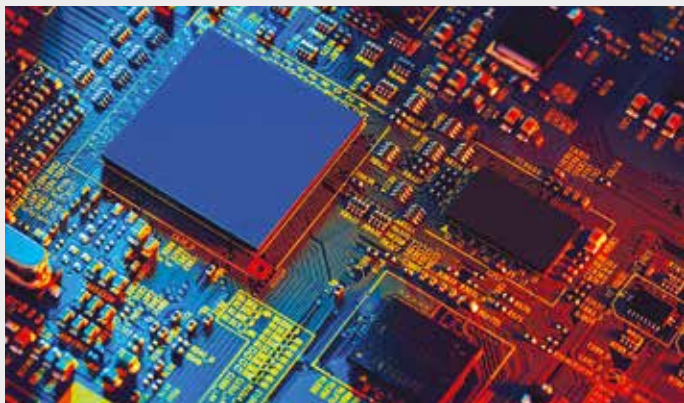


CUSTOMIZZAZIONE

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.



MULTIFUNZIONE	96%
ERGONOMIA E MODULARITÀ	89%
PROGRAMMAZIONE COTTURA	78%
MANUTENZIONE SEMPLIFICATA	84%

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

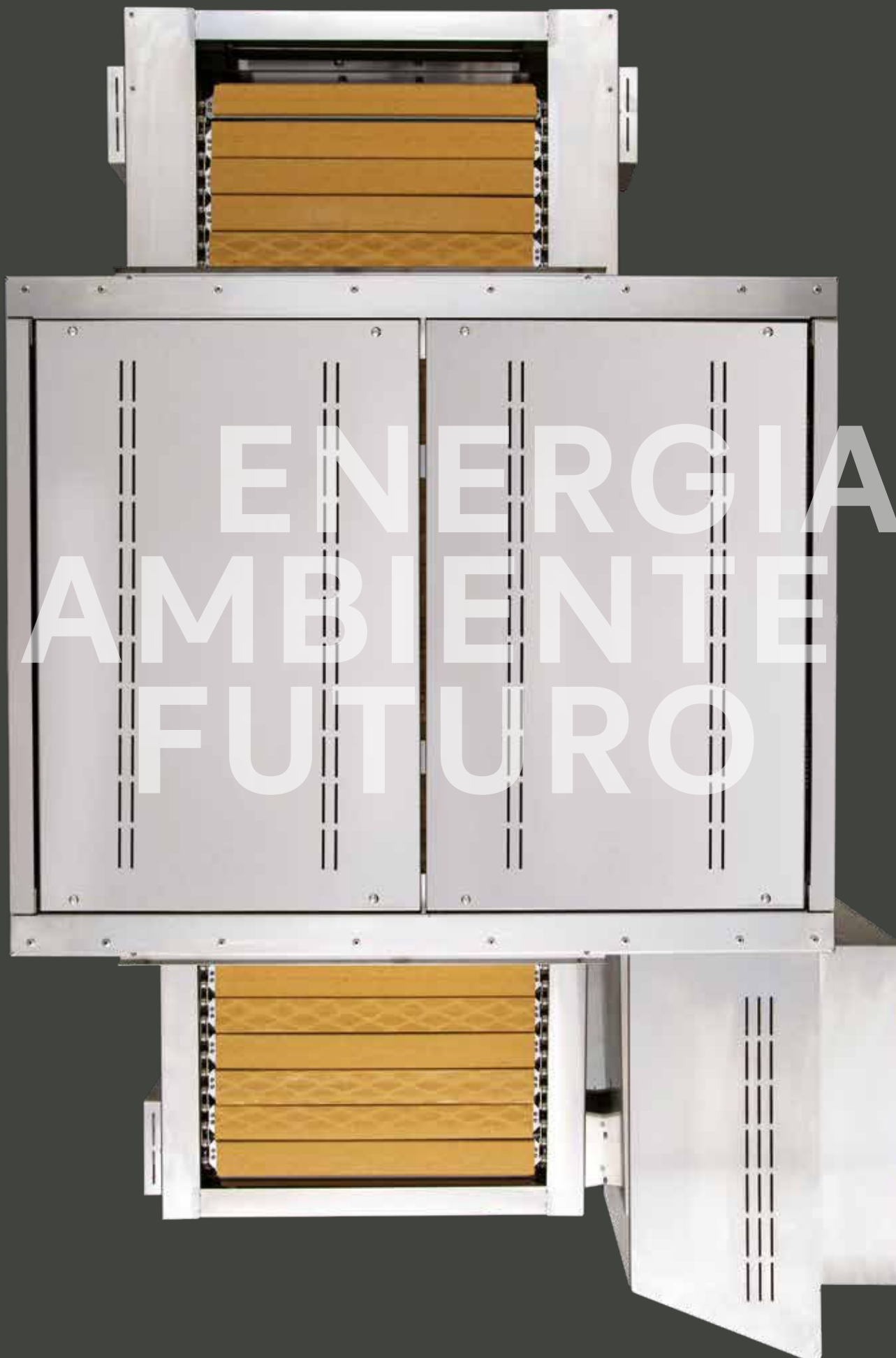
Grazie alla solida esperienza maturata nella produzione di **forni industriali** per la **cottura di vetro e ceramica**, ITALFORNI nel corso degli anni ha raggiunto una potenza e una qualità del calore, in fase di cottura degli alimenti, ad oggi riconosciuta e imitata a livello internazionale.



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.

RAPIDITÀ DI COTTURA	95%
RISPARMIO ENERGETICO	82%
ISOLAMENTO TERMICO	89%
MATERIALI E AMBIENTE	77%



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.**



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.**

PARTNER COTTURA PERFETTA

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.

2023



AVPN. ITALFORNI riceve la certificazione AVPN, come prodotto approvato e certificato dall'Associazione Vera Pizza Napoletana.

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.



INSIDE

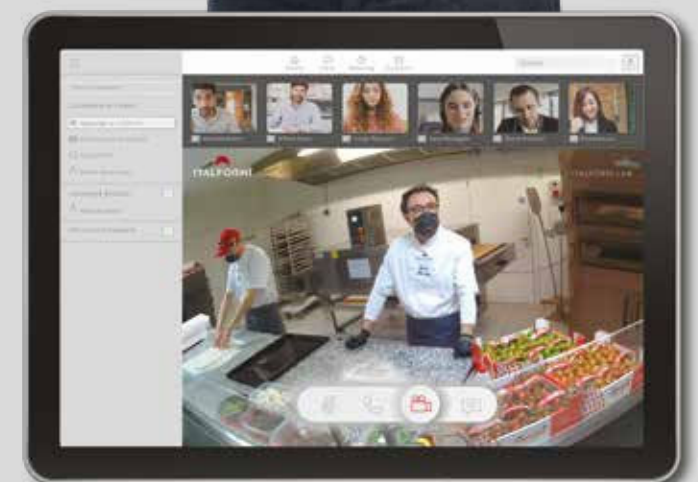
Inside è il nuovo programma di **consulenza digitale** ITALFORNI, che porta il cliente alla scoperta dell'azienda direttamente dall'interno. È infatti possibile **visitare virtualmente** sia lo showroom aziendale che il laboratorio e insieme al team ITALFORNI scoprire le **ultime novità** attraverso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

PERSONA
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**.



SOLIDITÀ TRADIZIONE FUTURO



26

PRODOTTO CERTIFICATO

Il nostro forno Caruso® ha ricevuto la prestigiosa **certificazione AVPN**, come prodotto approvato e certificato dall'**Associazione Vera Pizza Napoletana**. Il marchio promuove e tutela, in Italia e nel mondo, la vera pizza napoletana e attesta che il nostro forno Caruso® è **conforme al disciplinare internazionale AVPN** per la cottura di questa grande eccellenza della tradizione gastronomica partenopea.

ITALFORNI



27



COMPANY PROFILE

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 – General Manager 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





ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro 61122 (PU)
Italia - Phone +39 0721 481515 - italforni@waicogroup.com

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Waico s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Waico s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.