SOPRO
VOS BESOINS, NOS PRODUITS

ITALFORNI



DOCUMENTATION TECHNIQUE

Fours à pizza Italforni Caruso

Le four électrique napolitain jusqu'à 530 °C, en trois tailles.

CA4 CA6 CA9

sopro-online.com · Édition octobre 2026

FICHE GAMME · FOUR ÉLECTRIQUE NAPOLITAIN

Italforni Caruso

Trois tailles, la même cuisson napolitaine jusqu'à 530 °C sur sole biscotto.



Quel Caruso pour votre pizzeria ?

CA4



4 pizzas Ø 35 cm

Petits espaces, ouverture ou complément d'un four existant

Puissance	**10,5 kW**
Encombrement	**110 x 119 cm**
Poids	**190 kg**

CA6 Polyvalent



6 pizzas Ø 35 cm

Pizzeria de quartier, le meilleur équilibre capacité / encombrement

Puissance	**13,2 kW**
Encombrement	**110 x 156,5 cm**
Poids	**230 kg**

CA9



9 pizzas Ø 35 cm

Forte affluence, gros services du week-end

Puissance	**20,5 kW**
Encombrement	**147,5 x 156,5 cm**
Poids	**320 kg**

Commun à toute la gamme

530 °C max. · Sole biscotto · Écran tactile 65K · Voûte et sole indépendantes · Cellule de pousse 50 °C · Extérieur ≈ 30 °C · 400 V triphasé · Design Lorenzo Remedi

Options pour chaque taille

Hotte	KCA4 · KCA6 · KCA9, moteur et kit de réduction des odeurs en option
Cellule de pousse	BCA4 · BCA6 · BCA9, 230 V, 1 kW
Support	SCA4 · SCA6 · SCA9
Finitions	Couleurs en contraste brillant / mat, étagère en Monolite Ipergres

Conseil
Le bon modèle selon votre cadence et votre espace

Installation
Raccordement et mise en service sur site

SAV
Suivi et pièces, en France et à Monaco

Un projet de four Caruso ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

Données constructeur Italforni, susceptibles d'évoluer. Fiche SOPRO ® éditée en octobre 2026.

FICHE TECHNIQUE · FOUR À PIZZA PROFESSIONNEL

Italforni Caruso CA4

Four électrique napolitain · 1 chambre · 4 pizzas Ø 35 cm



530 °C
température de cuisson max.

4
pizzas Ø 35 cm par fournée

10,5 kW
puissance installée

≈ 30 °C
température extérieure du four

Les points forts

- Sole biscotto haute température napolitaine : le rendu du four à bois, sans bois ni gaz
- Réglage numérique séparé de la voûte et de la sole
- Écran tactile 65K, simple à prendre en main
- Cellule de pousse à sec intégrée à 50 °C
- Double éclairage interne, remplaçable sans démontage
- Design Lorenzo Remedi, finitions brillant ou mat

Installation

Alimentation	**400 V triphasé + N + T**
Intensité	**16 A**
Dimensions ext. (L x P x H)	**1 100 x 1 190 x 600 mm**
Chambre (L x P x H)	**750 x 750 x 150 mm**
Poids	**190 kg**
Consommation moyenne	**5,5 kWh**

La gamme Caruso

Modèle	CA4	CA6	CA9
Capacité	**4 pizzas Ø 35**	6 pizzas Ø 35	9 pizzas Ø 35
Puissance	**10,5 kW**	13,2 kW	20,5 kW
Dimensions ext. (L x P)	**110 x 119 cm**	110 x 156,5 cm	147,5 x 156,5 cm
Poids	**190 kg**	230 kg	320 kg

Options : Hotte KCA4 · Moteur et kit anti-odeurs · Cellule de pousse BCA4 · Support SCA4

Votre Caruso CA4 sur devis ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

FICHE TECHNIQUE · FOUR À PIZZA PROFESSIONNEL

Italforni Caruso CA6

Four électrique napolitain · 1 chambre · 6 pizzas Ø 35 cm



530 °C
température de cuisson max.

6
pizzas Ø 35 cm par fournée

13,2 kW
puissance installée

≈ 30 °C
température extérieure du four

Les points forts

- Sole biscotto haute température napolitaine : le rendu du four à bois, sans bois ni gaz
- Réglage numérique séparé de la voûte et de la sole
- Écran tactile 65K, simple à prendre en main
- Cellule de pousse à sec intégrée à 50 °C
- Double éclairage interne, remplaçable sans démontage
- Design Lorenzo Remedi, finitions brillant ou mat

Installation

Alimentation	**400 V triphasé + N + T**
Intensité	**21 A**
Dimensions ext. (L x P x H)	**1 100 x 1 565 x 600 mm**
Chambre (L x P x H)	**750 x 1 125 x 150 mm**
Poids	**230 kg**
Consommation moyenne	**6,6 kWh**

La gamme Caruso

Modèle	CA4	CA6	CA9
Capacité	4 pizzas Ø 35	**6 pizzas Ø 35**	9 pizzas Ø 35
Puissance	10,5 kW	**13,2 kW**	20,5 kW
Dimensions ext. (L x P)	110 x 119 cm	**110 x 156,5 cm**	147,5 x 156,5 cm
Poids	190 kg	**230 kg**	320 kg

Options : Hotte KCA6 · Moteur et kit anti-odeurs · Cellule de pousse BCA6 · Support SCA6

Votre Caruso CA6 sur devis ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

FICHE TECHNIQUE · FOUR À PIZZA PROFESSIONNEL

Italforni Caruso CA9

Four électrique napolitain · 1 chambre · 9 pizzas Ø 35 cm



530 °C
température de cuisson max.

9
pizzas Ø 35 cm par fournée

20,5 kW
puissance installée

≈ 30 °C
température extérieure du four

Les points forts

- Sole biscotto haute température napolitaine : le rendu du four à bois, sans bois ni gaz
- Réglage numérique séparé de la voûte et de la sole
- Écran tactile 65K, simple à prendre en main
- Cellule de pousse à sec intégrée à 50 °C
- Double éclairage interne, remplaçable sans démontage
- Design Lorenzo Remedi, finitions brillant ou mat

Installation

Alimentation	**400 V triphasé + N + T**
Intensité	**32 A**
Dimensions ext. (L x P x H)	**1 475 x 1 565 x 600 mm**
Chambre (L x P x H)	**1 125 x 1 125 x 150 mm**
Poids	**320 kg**
Consommation moyenne	**10,3 kWh**

La gamme Caruso

Modèle	CA4	CA6	CA9
Capacité	4 pizzas Ø 35	6 pizzas Ø 35	**9 pizzas Ø 35**
Puissance	10,5 kW	13,2 kW	**20,5 kW**
Dimensions ext. (L x P)	110 x 119 cm	110 x 156,5 cm	**147,5 x 156,5 cm**
Poids	190 kg	230 kg	**320 kg**

Options : Hotte KCA9 · Moteur et kit anti-odeurs · Cellule de pousse BCA9 · Support SCA9

Votre Caruso CA9 sur devis ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

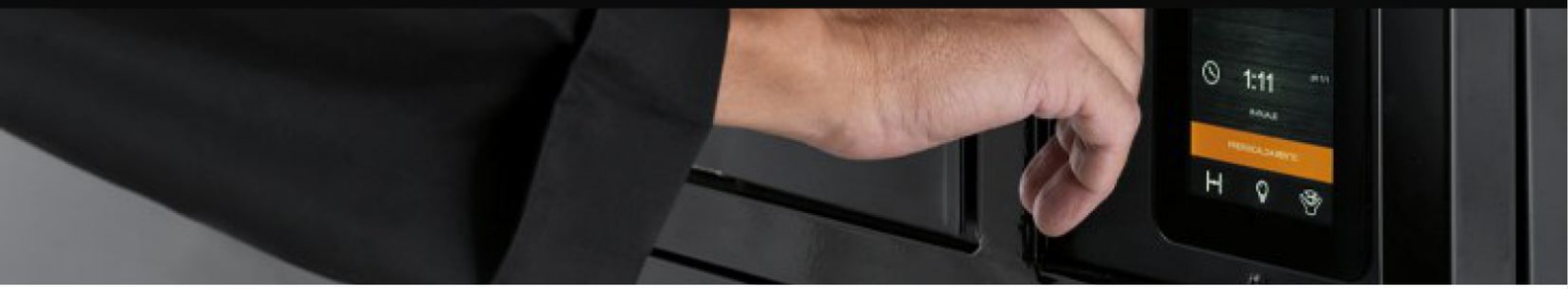
06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

VOTRE INTERLOCUTEUR

SOPRO ®, l'équipement des pros de la pizza, de A à Z

Nous sélectionnons des fabricants italiens et européens reconnus, et nous accompagnons chaque projet du premier conseil jusqu'au service après-vente, en France et à Monaco.



Ce que nous faisons pour vous

01

Conseil

Nous choisissons avec vous le four et les équipements adaptés à votre cadence, votre carte et votre espace.

02

Devis clair

Une offre détaillée : four, options, livraison et installation, sans mauvaise surprise.

03

Installation

Livraison, raccordement et mise en service sur site par nos techniciens.

04

SAV et suivi

Un interlocuteur joignable, des pièces détachées et un suivi dans la durée.

Nos marques

Marana Forni · Italforni · Effeuno · Zanolli · Lilly Codroipo · Brunner Anliker

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

Un projet de four ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

Données constructeur Italforni, susceptibles d'évoluer. Fiche SOPRO ® éditée en octobre 2026.

SO PRO

VOS BESOINS.
NOS PRODUITS

Parlons de votre projet

FRANCE

06 40 61 81 15

MONACO

+377 97 77 35 64

E-MAIL

contact@sopro-online.com

SITE

sopro-online.com

Scannez pour demander votre devis

Conseil · Installation · SAV en France et à Monaco