



BLACKLINE

IL GIOIELLO DI FAMIGLIA
THE FAMILY'S JEWEL

ENG



IGF *Fornitalia*
made in Italy for professionals since 1977

BLACKLINE ACCIAIO

FORNO ELETTRICO STATICO PROFESSIONALE

PROFESSIONAL STATIC ELECTRICAL OVEN

3 YEARS
WARRANTY



- Camera interna e struttura esterna in acciaio inox
- Coibentazione in fibra ceramica ad alta densità
- Doppia lampada incassata protetta dagli urti accidentali
- Piastra refrattaria ad alto spessore
- Scarico fumi e vapori centrale con valvola elettrica
- Resistenze corazzate e potenziate fronte porta
- Frontale forno coibentato con "Sistema FRONTAL PACK" per una minima dispersione di calore

- Pannello di controllo raffreddato internamente tramite ventola termostata
- Scheda elettronica con funzionamento manuale o automatico con 3 programmi di lavoro, capace di gestire la potenza in base al flusso di lavoro e programma di autopulizia con pirolisi
- Funzione economy per limitare l'assorbimento massimo del forno
- Timer per doppia accensione giornaliera

BLACKLINE NERO

FORNO ELETTRICO STATICO PROFESSIONALE

PROFESSIONAL STATIC ELECTRICAL OVEN

3 YEARS
WARRANTY



- Internal deck and external structure in stainless steel
- Insulating with high density ceramic fibre
- Embedded double lamp protected from accidental bumps
- High thickness refractory stone
- Central fumes and steam discharge with electrical button
- Hardened and enhanced resistances front door
- Frontal oven insulated with "Frontal pack System" for a minimum heat dispersion

- Control panel internally cooled thanks to a thermostat valve
- Electronic control panel with manual or automatic functioning with 3 different work programs, able to manage the power depending on work flow
- Economy functioning to reduce the maximum consumption of the oven
- Timer for double daily switch-on

KIT REFRAATTARIO COMPLETO / COMPLETE REFRACTORY STONE KIT



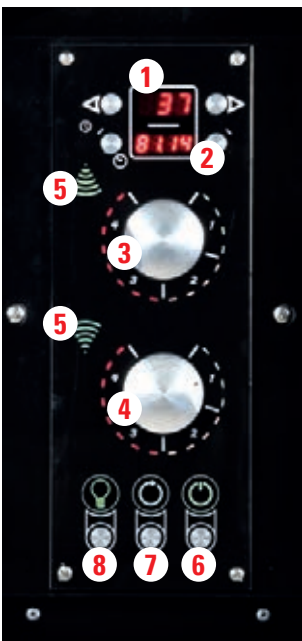
Disponibile sia nella versione in acciaio sia in nero high temperature.

A scelta con resistenze a vista o nascoste (con temperatura massima 420° C).

Available both in the version stainless steel or high temperature black.

It can be chosen with visible or hidden heating elements (with maximum temperature 420°C).

QUADRO COMANDI / CONTROL PANEL



Quadro comandi elettronico con doppio timer accensione

Electronic control panel with double daily switch-on

- 1. Temperatura camera cottura / Visualizzazione temperatura impostata per cielo e platea**
Temperature inside the baking deck / Visualization set temperature for ceiling and baking floor
- 2. Orologio con controllo automatico di accensione / Visualizzazione % lavoro: SX CIELO, DX PLATEA**
Timer with automatic control switch-on / Visualization % working: left top, right bottom
- 3. Cielo – accensione / Regolazione potenza cielo**
Top - switch-on / Top power adjustment
- 4. Platea – accensione / Regolazione potenza platea**
Bottom – switch-on / Bottom power adjustment
- 5. Indicatori luminosi resistenze cielo e platea ON/OFF**
Indicator lights for the heating elements on ceiling and baking floor ON/OFF
- 6. Accensione ON/OFF**
Switch ON/OFF
- 7. Tasto ciclo di risparmio / Tasto selezione programmi**
Economy button / Program selection button
- 8. Accensione / Spegnimento lampade interne**
Switch ON/OFF internal lamps

Componi e configura il tuo forno, ecco come:
Compose and assemble your oven this way:



ARTICOLO codice ARTICLE code	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER Kw	TENSIONE TENSION Volt	FASI PHASES F	FREQUENZA FREQUENCY Hz	CONSUMO CONSUME Kw/h.	L / W	P / D	A / H	L / W	P / D	A / H	PESO WEIGHT Kg		
						cm	cm	cm	cm	cm	cm			
						DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS			DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS					
BL 65/70	BL 65/70	3.3/6.6	400	3 + N	50	5	65x72x17 62x72x14*	105x94x 37 (h 1 cam. deck) 105x94x 74 (h 2 cam. decks) 105x94x 111 (h 3 cam. decks)	130					
BL 65/70 nero / black	BL 65/70 - N													
BL 85/70	BL 85/70	4.8/8.1				5	85x72x17 82x71x14*	125x94x 37 (h 1 cam. deck) 125x94x 74 (h 2 cam. decks) 125x94x 111 (h 3 cam. decks)	140					
BL 85/70 nero / black	BL 85/70 - N													
BL 105/70	BL 105/70	6.6/11.5				6	105x72x17 102x72x14*	145x94x 37 (h 1 cam. deck) 145x94x 74 (h 2 cam. decks) 145x94x 111 (h 3 cam. decks)	150					
BL 105/70 nero / black	BL 105/70 - N													
BL 125/70	BL 125/70	6.6/11.5				6	125x72x17 122x72x14*	165x94x 37 (h 1 cam. deck) 165x94x 74 (h 2 cam. decks) 165x94x 111 (h 3 cam. decks)	162					
BL 65/105	BL 65/105	4.8/9.6				400	3 + N	50	5	65x107x17 62x107x14*	105x129x 37 (h 1 cam. deck) 105x129x 74 (h 2 cam. decks) 105x129x 111 (h 3 cam. dec.)	140		
BL 65/105 nero / black	BL 65/105 - N													
BL 85/105	BL 85/105	4.8/9.6							6	85x107x17 82x107x14*	125x129x 37 (h 1 cam. deck) 125x129x 74 (h 2 cam. decks) 125x129x 111 (h 3 cam. dec.)	160		
BL 85/105 nero / black	BL 85/105 - N													
BL 105/105	BL 105/105	7.2/14.4							7	105x107x17 102x107x14*	145x129x 37 (h 1 cam. deck) 145x129x 74 (h 2 cam. decks) 145x129x 111 (h 3 cam. dec.)	222		
BL 105/105 nero / black	BL 105/105 - N													
BL 125/105	BL 125/105	7.2/14.4	7	125x107x17 122x107x14*	165x129x 37 (h 1 cam. deck) 165x129x 74 (h 2 cam. decks) 165x129x 111 (h 3 cam. dec.)	292								

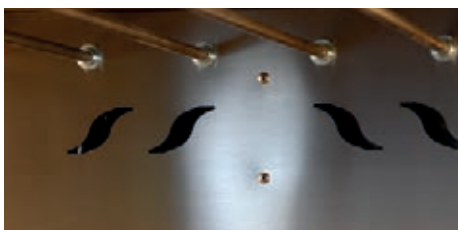
* Dimensioni relative a camera completamente refrattaria / * Measures corresponding to the deck completely in refractory stone

ARTICOLO codice ARTICLE code	DESCRIZIONE DESCRIPTION
OPTIONAL	
ASP	Kit aspirazione per BLCC (motore, scheda elettronica, cablaggi) / Aspirating kit for BLCC (motor, electronic board, wiring)
KCR	Kit ruote / Rollers kit

DETTAGLI / DETTAGLI



Interno camera e pannello comandi
Internal deck and control panel



Scarico fumi fondo camera
Fumes discharge deck bottom



Regolazione temperatura cella di lievitazione
Temperature adjustment proofer

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DESCRIZIONE DESCRIPTION
BL 65/70		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 65/70	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 65/70	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	BLCC 65/70-N	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 65/70	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 65/70-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 65/70-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLC AV 65/70H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLC AV 65/70H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLC AV 65/70H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 65/70H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 65/70H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 65/70	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 65/70	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

BL 85/70		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 85/70	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 85/70	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	BLCC 85/70-N	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 85/70	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 85/70-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 85/70-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLC AV 85/70H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLC AV 85/70H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLC AV 85/70H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 85/70H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 85/70H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 85/70	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 85/70	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

BL 105/70		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 105/70	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 105/70	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	BLCC 105/70-N	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 105/70	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 105/70-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 105/70-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLC AV 105/70H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLC AV 105/70H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLC AV 105/70H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 105/70H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 105/70H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 105/70	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 105/70	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

BL 125/70		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 125/70	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 125/70	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 125/70	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 125/70-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 125/70-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLC AV 125/70H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLC AV 125/70H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLC AV 125/70H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 125/70H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 125/70H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 125/70	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 125/70	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DESCRIZIONE DESCRIPTION
BL 65/105		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 65/105	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 65/105	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	BLCC 65/105-N	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 65/105	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 65/105-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 65/105-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLCAV 65/105H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLCAV 65/105H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLCAV 65/105H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 65/105H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 65/105H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 65/105	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 65/105	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

BL 85/105		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 85/105	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 85/105	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	BLCC 85/105-N	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 85/105	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 85/105-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 85/105-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLCAV 85/105H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLCAV 85/105H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLCAV 85/105H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 85/105H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 85/105H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 85/105	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 85/105	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

BL 105/105		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 105/105	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 105/105	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	BLCC 105/105-N	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 105/105	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 105/105-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	REF 105/105-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	BLCAV 105/105H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLCAV 105/105H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLCAV 105/105H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 105/105H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 105/105H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 105/105	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 105/105	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

BL 125/105		
Componenti e optional Components and optionals	RIF 125/105	Cappa raccolta fumi di rifinitura / <i>Collecting fumes refining hood</i>
	BLCC 125/105	Cappa con predisposizione per aspirazione forzata / <i>Hood predisposed for forced suction</i>
	CR 125/105	Cielo refrattario con resistenze a vista / <i>Refractory stone ceiling with visible heating elements</i>
	REF 125/105-N	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze nascoste / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with hidden heating elements</i>
	REF 125/105-V	Kit refrattario completo (cielo + laterali) resistenze a vista / <i>Refractory stone kit (ceiling + sides) with visible heating elements</i>
	BLCAV 125/105H730	Supporto forno H = 73 cm (H bocca forno 83 cm) / <i>Oven support H = 73 cm (H oven mouth 83 cm)</i>
	BLCAV 125/105H960	Supporto forno H = 96 cm (H bocca forno 106 cm) / <i>Oven support H = 96 cm (H oven mouth 106 cm)</i>
	BLCAV 125/105H1160	Supporto forno H = 116 cm (H bocca forno 126 cm) / <i>Oven support H = 116 cm (H oven mouth 126 cm)</i>
	BLCEN 125/105H960	Armadio neutro / <i>Neutral proofer</i>
	BLCEC 125/105H960	Cella di lievitazione / <i>Proofer</i>
	KCTV 125/105	Kit porta teglie in acciaio inox per supporto / <i>Stainless steel trays holder kit for support</i>
	KCTN 125/105	Kit porta teglie in acciaio inox per cella / <i>Stainless steel trays holder kit for proofer</i>

MISSION

La flessibilità produttiva, lo studio accurato di progettazione e l'aggiornamento continuo delle conoscenze tecnologiche sono qualità su cui abbiamo sempre insistito.

Obiettivo: non fermarsi alla massimizzazione delle vendite ma creare una rete di assistenza capace di seguire con cura il cliente in tutte le sue esigenze.

Production flexibility, accurate design study and continuous updating of technological know-how are qualities in which we invested a lot.

Main goal: don't stop at maximizing sales but create a service network to support carefully the customer with all his needs.



IGF s.r.l. unipersonale
Sede legale
Head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN) - Italia
Partita IVA: 00755930401

FORNITALIA s.r.l.
Sede legale
Head office

Via Emilia, 102/E
47921 Rimini (RN) - Italia
Partita IVA: 02313820405

Stabilimento
e amministrazione
Factory and head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN)
Italia

Tel. +39 0541 923453
Fax +39 0541 923596

info@igffornitalia.com
igffornitalia.com

