

# TEKNO

Forno elettrico compatto per pizzeria e pasticceria ad una o due camere

Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry



## TEKNO - T2C I/R

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2 camere di cottura in acciaio alluminato con piano di cottura in refrattario ad altissime prestazioni
- Piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox
- Pannello di controllo elettromeccanico (opzione digitale su richiesta)
- Controllo della potenza del piano di cottura e del cielo separate
- Isolamento termico
- Massima temperatura di cottura 450 °C
- Sportello con finestra in vetro temperato
- Sportelli frontali controbilanciati
- Lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa
- Modulo cappa integrato
- Disponibile in acciaio inossidabile o in stile rustico (I/R)

### ACCESSORI

- Cella di lievitazione ermetica
- Supporto del forno

### OPTIONAL

- Pannello di controllo digitale
- 4 ruote (h = 13 cm + 2 cm per la cella di lievitazione)
- Piedi per celle di lievitazione (h min = 8 cm / max = 20 cm)

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 2 cooking chambers in aluminium coated steel with high performance refractory cooking floor
- Top and bottom stainless steel armored heating elements
- Electromechanical control panel (digital optional by request )
- Top and bottom separate power control
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°C
- Single tempered glazed door
- Counter balanced door
- High resistance and efficiency halogen lamps
- Integrated hood module
- Available in stainless steel or rustic style (I/R)

### ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

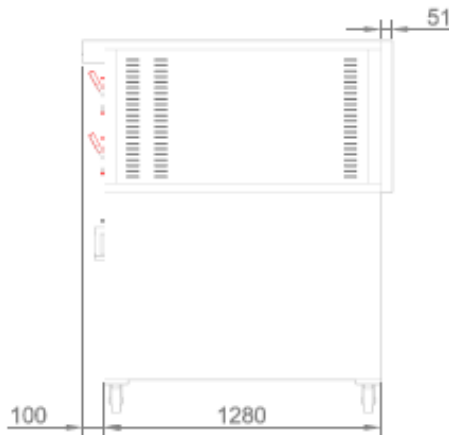
### OPTIONALS

- Digital control panel
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)

VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE  
FRONT VIEW + PROVER



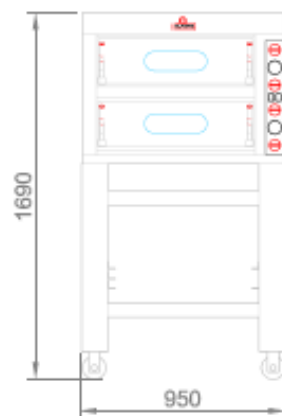
VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE  
SIDE VIEW + PROVER



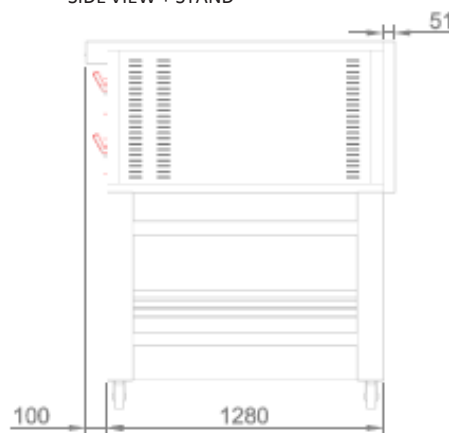
VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE  
BACK VIEW + PROVER



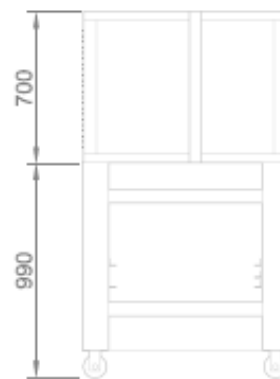
VISTA FRONTALE + SUPPORTO  
FRONT VIEW + STAND



VISTA LATERALE + SUPPORTO  
SIDE VIEW + STAND



VISTA POSTERIORE + SUPPORTO  
BACK VIEW + STAND



**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

T2C I/R

DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 70 x P/D 105 cm  
6 + 6 Pizze Ø 35 cm  
2 + 2 Teglie 60x40 cm  
2 + 2 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



Tekno	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Absorption	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
T2C I/R - DECK	15	70	105	70	94	138	190	400/3/50-60	16	8	25	0/450	
BT2C I/R - PROVER				86	94	128	90	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21
ST2C - STAND				86/70	95	128	30/25						21/21

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front