

TK

Forno elettrico ad una o due camere
per pizzeria e pasticceria

Electric oven with one or two chambers
for pizza and pastry



TK - TKA1 I/R

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 camera 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
- 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

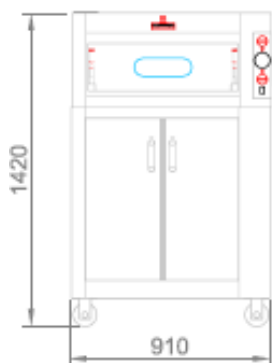
- 1 cooking chamber in aluminium coated steel with high performance refractory cooking floor
- Top and bottom stainless steel armored heating elements
- Electromechanical control panel
- Top and bottom separate power control
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°C
- Single tempered glazed door
- Counter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

ACCESSORIES

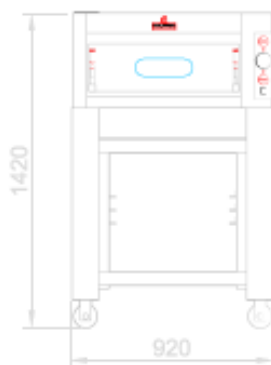
- Hermetic prover compartment
- Oven support

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

TK A1 I/R
DIMENSIONI INTERNE
 Internal dimensions
 A/H 15 x L/W 66 x P/D 66 cm
 4 Pizze Ø 33 cm
 1 Teglia 60x40 cm
 1 Baking pan 60x40 cm

DATI TECNICI
 TECHNICAL CHART


TK	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Temperature	# Baking pans
	 A/H	 L/W	 P/D	 A/H	 L/W	 P/D	 KG	 V/Ph/Hz	 KW	 KW/h	 °C	
TK A1 I/R - DECK	15	66	66	43	91	84	76	400/3/50-60	4,5	2,8	0/450	60x40 cm
BKA1 I/R - PROVER				86	91	80	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	7
SKA1 - STAND				86/70	92	80	26/21					7/7

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front

Italforni Pesaro s.r.l.
 Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
 61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
 info@italforni.it - www.italforni.it

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