



# TOTEM

Forno elettrico per gastronomia,  
pasticceria e panetteria

Electric oven for gastronomy,  
pastry and bread



  
**ITALFORNI**

# TOTEM

Forno elettrico combinato disponibile con comandi digitali o meccanici, composto da un forno ventilato ad iniezione diretta e velocità regolabile della ventola e da un forno statico con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata e piano di cottura in refrattario.



**TOTEM Y050**

FORNO VENTILATO  
Ventilated oven

FORNO STATICO  
Static oven

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

-  **FUNZIONE FAVORITI**  
 Favorites function  
 Fonction favoris  
 Funktion favoriten  
 Funciones favoritas
  -  **CONTROLLO UMIDITÀ**  
 Adjustment of humidity  
 Réglage de l'humidité  
 Feuchtigkeitskontr  
 Regulaciòn humedad
  -  **SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO**  
 Self cleaning system  
 Système d'auto-nettoyage  
 Selbstreinigungssystem  
 Sistema de autolavado
  -  **VENTOLA BIDIREZIONALE**  
 Bidirectional fan  
 Ventilateur bidirectionnel  
 Bidirektionale ventilator  
 Ventilador con doble direcciòn
  -  **ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO**  
 Guaranteed thermal insulation  
 Isolement thermique garanti  
 Wärmedämmung garantiert  
 Aislamiento térmico garantizado
  -  **RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX**  
 Stainless steel shielded resistors  
 Résistances blindées en acier Inox  
 Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl  
 Resistencias blindadas de acero inoxidable
  -  **REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA**  
 Independent digital power regulation for baking floor and ceiling  
 Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole  
 Separate Digital Regulierung der Macht an Decke und Boden  
 Regulaciòn digital separada potencia del suelo y del techo
- OPTIONAL**

**EN.** Combo electric oven with digital or mechanical controls. It consists of a ventilated direct injection oven with adjustable speed fan and a static oven with cooking chamber in aluminised sheet steel and refractory hob.

**DE.** Kombi-Elektroofen, mit digitaler oder mechanischer Steuerung erhältlich, bestehend aus einem Umluftbackofen mit direktem Einblasen mit einstellbarer Gebläsesgeschwindigkeit und einem statischen Ofen mit Garkammer aus aluminierter Stahlblech und Backboden aus Schamotte.

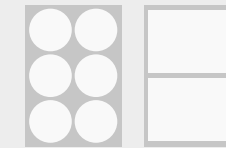
**FR.** Four électrique combiné disponible avec commandes numériques ou mécaniques, composé d'un four ventilé à injection directe et vitesse de ventilation réglable et d'un four statique avec chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée et plan de cuisson en matériau réfractaire.

**ES.** Horno eléctrico combinado disponible con mandos digitales o mecánicos, compuesto por un horno ventilado de inyección directa y velocidad del ventilador regulable y por un horno estático con cámara de cocción de chapa de acero aluminizado y superficie de cocción de material refractario.

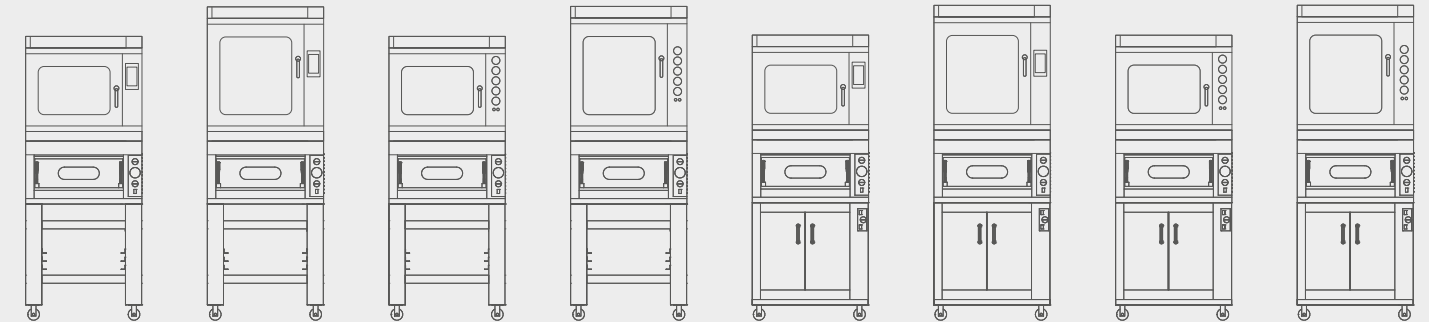
**T1A I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 62 cm  
4 Pizze Ø 30 cm  
1 Teglia 60x40 cm  
1 Baking pan 60x40 cm



**T1B I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



## DIMENSIONIE VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



TOTEM Forno ventilato Ventilated oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V	Potenza Power kW/h		Distanza fra Teglie Distance between Trays mm	Capacità Teglie Capacity Trays 60X40 cm GN		
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW/h	Med. kW/h		N° Pizze # Pizze Ø 30 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm	
<b>WINDY-T6E</b>	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8		70	6	6 GN1/1	
<b>WINDY-T10E</b>	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16		70	10	10 GN1/1	
<b>WINDY-M6E</b>	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8		70	6	6 GN1/1	
<b>WINDY-M10E</b>	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16		70	10	10 GN1/1	
TOTEM Forno statico Static oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power kW/h		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 30 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Max. kW/h			Med. kW/h					
<b>T1A/I</b>	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4	1
<b>T1B/I</b>	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6	2

CAPPA - HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg	Potenza kW/h
<b>CAP0610</b>	40	93	102	20	0,1

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h	°C	60x40 cm
<b>BT1A/I</b>	86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	3
<b>BT1B/I</b>	86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5	0/90	6

SUPPORTO - STAND	A/H	L/W	P/D	Kg	60x40 cm
<b>ST1A</b>	86/70	86	85	26/22	6
<b>ST1B</b>	86/70	86	115	28/23	6



**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.

