



TK



Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas



1/2 inner chamber electric oven for pizza restaurants and bakers. Rustic or stainless steel versions. Cooking chamber in aluminized steel sheeting. Refractory rack. Counter-balanced opening door. Resistance armoured in stainless steel. Protected internal illumination. Independent inner chambers with separate ceiling/rack thermostatic temperature control. Thermic insulation guaranteed by the choice of the best materials available on the market and by the over thirty year experience in the design and construction of high-temperature ovens.





Four électrique à 1/2 chambre pour pizzeria et pâtisserie. Version rustique ou acier inox. Chambre de cuisson en tôle acier aluminée. Plan en réfractaire. Porte à ouverture contrebalancée.

Résistances renforcées en acier inox. Eclairage interne protégé. Chambres indépendantes à réglage thermostatique de la température séparé plafond/base.

Isolation thermique garantie par la choix des meilleurs matériaux présents sur le marché et par une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours pour hautes températures.





Elektroherd für Pizzeria und Bäckereien mit 1/2 Kammern. Rustikale oder Inox-Stahl Version. Backkammer aus aluminiertem Stahlblech. Hitzebeständige Fläche. Tür mit entgegengesetzt ausgeglichener Öffnung. Gußgekapselte Widerstände aus Inoxidstahl. Interne, geschützte Beleuchtung.

Unabhängige Kammern mit getrennter, thermostatischer Temperatureinstellung obere Wölbung/Fläche. Die thermische Isolierung wird von der Auswahl der besten Materialien, die auf dem Markt zur Verfügung stehen, garantiert, sowie von der mehr als dreißigjährigen Erfahrung beim Entwerfen und Konstruieren von Herden für hohe Temperaturen.



Horno eléctrico para pizzería y pastelería de 1/2 cámaras. Versión acero inoxidable o rústico. Cámara de cocción de chapa de acero aluminada. Plataforma de refractario. Puerta con apertura contra-balanceada. Descarga de vapores. Iluminación interna protegida. Resistencias acorazadas de acero inoxidable. Cámaras independientes con regulación termostática de la temperatura separada techo/base.

* AISLAMIENTO TÉRMICO GARANTIZADO por la selección de los mejores materiales que se hallan en el mercado y por la experiencia que lleva más de treinta años en el diseño del proyecto y fabricación de hornos para Altas Temperaturas.





Forno elettrico per pizzeria e pasticceria a 1/2 camere. Versione acciaio inox o rustico. Camera di cottura in lamiera acciaio alluminata. Piano in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori. Illuminazione interna protetta. Resistenze corazzate in acciaio inox. Camere indipendenti con regolazione termostatica della temperatura separata cielo/piano. * ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO dalla scelta dei migliori materiali presenti sul mercato e dall'esperienza ultra-trentennale nella progettazione e costruzione di forni per Alte Temperature.

Caratteristiche Tecniche / Technical specifications



Dimensioni Interne

Dimensioni Esterne

Peso

Potenza

Potenza

N. Pizze

N. Teglie

	H	L	P	H	L	P	Kg.	Kw	Kw	Ø 30	60x40

TK A - 1 I/R	15	66	66	43	91	84	100	4,5	2,8	4	1
TK A - 2 I/R	15	66	66	70	91	84	140	9	4,5	8	2
TK B - 1 I/R	15	66	99	43	91	117	120	6,5	3,8	6	2
TK B - 2 I/R	15	66	99	70	91	117	170	13	6,5	12	4
TK C - 1 I/R	15	99	99	43	125	117	150	9,6	4,8	9	2
TK C - 2 I/R	15	99	99	86	125	117	300	19	9,5	18	4
TK D - 2 I/R	15	99	66	70	125	94	170	13	6,5	12	4

R = Frontale Rustico

I = Frontale Acciaio Inox



Inside Dimensions

Outside Dimensions

Weight

Power

Power

N. Pizze

N. Baking-pan

	H	L	P	H	L	P	Kg.	Kcal.h	Kcal.h		60x40

TK A - 1 I/R	15	66	66	43	91	84	100	4,5	2,8	4	1
TK A - 2 I/R	15	66	66	70	91	84	140	9	4,5	8	2
TK B - 1 I/R	15	66	99	43	91	117	120	6,5	3,8	6	2
TK B - 2 I/R	15	66	99	70	91	117	170	13	6,5	12	4
TK C - 1 I/R	15	99	99	43	125	117	150	9,6	4,8	9	2
TK C - 2 I/R	15	99	99	86	125	117	300	19	9,5	18	4
TK D - 2 I/R	15	99	66	70	125	94	170	13	6,5	12	4

R = Country Style Front

I = Stainless Steel Front



ITALFORNI Pesaro srl

Via dell'Industria, 130
 Loc. Chiusa di Ginestreto - 61100 Pesaro - Italia
 Tel. 0721 481515 (5 linee)
 Fax 0721 482549 (Amministrazione e Acquisti)
 Fax 0721 482453 (Commerciale)



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 specifications 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.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Italforni Pesaro s.r.l. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Italforni Pesaro s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Italforni Pesaro s.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.