

**Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una camera.**

Compact electric oven with one chamber for pizza and pastry.

## TK - TKD2 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
- 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
- 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)

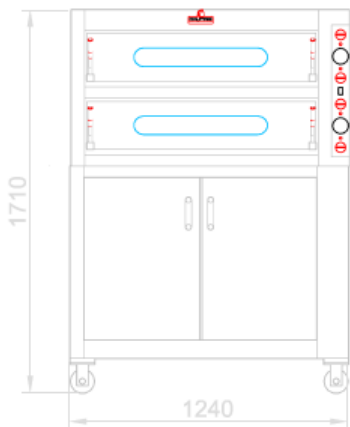
### ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

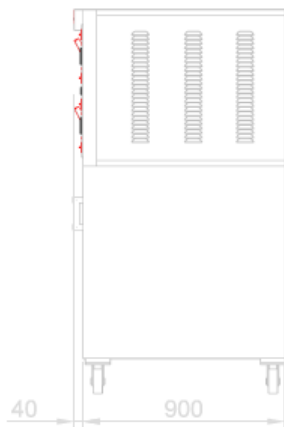
### OPTIONALS

- 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



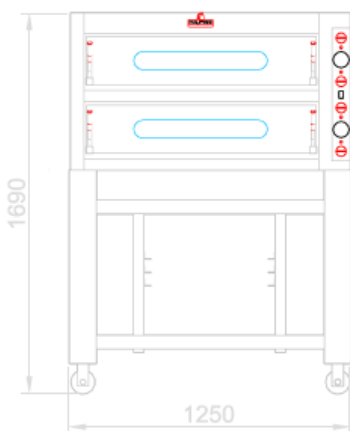
**VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE**  
SIDE VIEW + PROVER



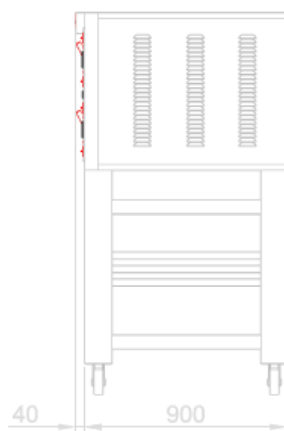
**VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE**  
BACK VIEW + PROVER



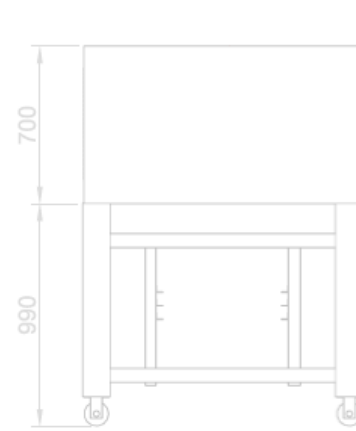
**VISTA FRONTALE + SUPPORTO**  
FRONT VIEW + STAND



**VISTA LATERALE + SUPPORTO**  
SIDE VIEW + STAND



**VISTA POSTERIORE + SUPPORTO**  
BACK VIEW + STAND

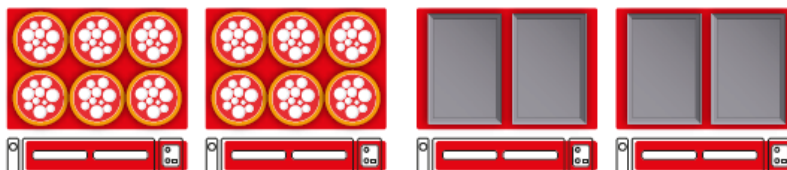


**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

**TK D2I/R**

Dimensioni interne  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 99 x P/D 66 cm

6+6 Pizze Ø 33 cm  
2+2 Teglie 60x40 cm  
2+2 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



TK	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
TK D2 I/R - DECK	15 + 15	99	66	70	124	94	165	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	
BKD2 I/R - PROVER				86	124	90	90	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14
SKD2 - STAND				86/70	125	90	28/23						14/14

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front

Italforni Pesaro s.r.l.

Loc. Chiusa di Ginestreto • Via dell'Industria 130 • 61121 Pesaro (PU) • Italia

Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53 info@italforni.it • [www.italforni.it](http://www.italforni.it)

