



**Il calore che dà forma alle idee**

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

TK



**Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una o due camere.**

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

Four électrique compact pour pizzeria et pâtisserie à une ou deux chambres.

Kompakter Elektroofen für Pizzerien und Konditoreien mit einer oder zwei Kammern.

Horno eléctrico compacto para pizzerías y pastelerías con una o dos cámaras.

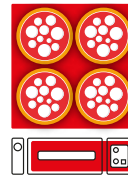


Modello TK1

## TK A1/R

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

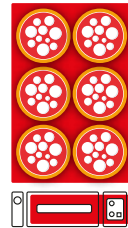
4 Pizze Ø 33 cm  
1 Teglia 60x40 cm  
1 Baking pans 60x40 cm



## TK B1/R

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

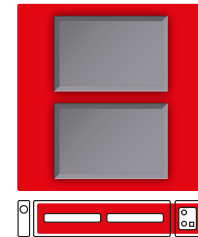
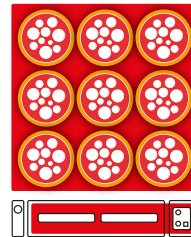
6 Pizze Ø 33 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



## TK C1/R

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

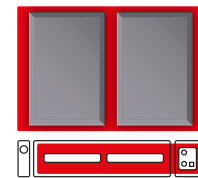
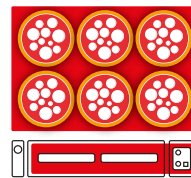
9 Pizze Ø 33 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



## TK D1/R

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

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



I modelli sono disponibili  
nelle seguenti versioni:  
/R con frontale in stile  
rustico  
/I con frontale inox

*The models are available  
in the following versions:  
/R with rustic style front  
/I with stainless steel  
front*

*Les modèles sont  
disponibles dans les  
versions suivantes:  
/R avec partie frontal  
de style rustique  
/I avec partie frontale  
inox*

*Die Modelle sind in den  
folgenden Versionen  
verfügbar:  
/R mit Vorderseite im  
rustikalen Stil  
/I Mit Vorderseite aus  
Edelstahl*

*Los modelos están  
disponibles en las  
siguientes versiones:  
/R con frontal de estilo  
rústico  
/I con frontal inox*



TKB1/R + SKB1



TKA1/I + SKA1



TKC1/I + SKC1

Composizioni TK1

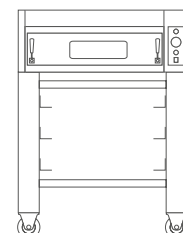
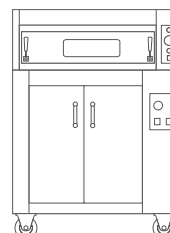
*TK1 Compositions*

*TK1 Compositions*

*TK1 Varianten*

*TK1 Composiciones*

**TK1**





Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:  
**Prestazioni, Affidabilità, Design.**



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:  
**Performances, Reliability, Design.**



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :  
**Performance, Fiabilité, Design.**



Einen Backofen Italforni zukaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:  
**Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.**



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes únicos en su género:  
**Rendimiento, Fiabilidad, Design.**



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.

*The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.*

*Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.*

*Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.*

*Las cámaras de coccion están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.*



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura

*The counter-balanced front doors improve the opening and closing.*

*Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture.*

*Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen.*

*Las puertas frontales compensadas mejora su abertura y su cierre.*



Sportello con finestra in vetro temperato.

*Door with tempered glass window.*

*Porte avec fenêtre en verre trempé.*

*Türe mit vorgespanntem Glasfenster.*

*Puerta con ventana de vidrio templado.*



I forni TK prevedono camere di cottura con regolazione termostatica indipendente delle potenze del cielo e del piano di cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

*The TK ovens have cooking chambers with independent thermostatic power regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.*

*Les fours TK prévoient des chambres de cuisson avec réglage thermostatique indépendante de la puissance de la voûte et du plan de cuisson. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.*

*Die Öfen TK sehen Backkammern mit separater Thermostatregulierung der Leistungen an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.*

*Los hornos TK tienen cámaras de cocción con regulación termostática separadas de las potencias del suelo de coccion y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.*



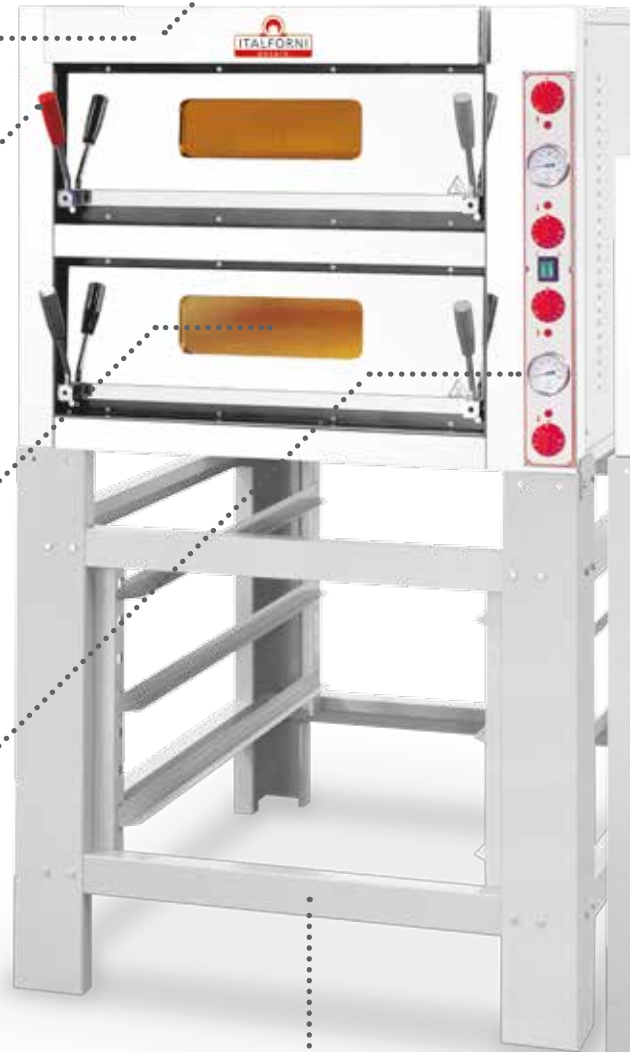
Il supporto del forno è munito di piani portateglie e di comode ruote con freno (optional).


*The oven support is equipped with three tray racks and four practical wheels with brake (optional).*

*Le support du four est muni de trois plans porte-plaque et de quatre roues avec frein très pratiques (optionnel).*

*Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit drei Backblechebenen und vier bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).*

*El soporte del horno está formado por tres superficies porta bandejas y por cuatro cómodas ruedas con freno (opcional).*






Sul modulo cappa è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

*A steam and odour removal kit with activated carbon filter can be fit on the hood module, which allows the flue not to be used.*

*Il est possible d'associer sur la hotte un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.*

*Auf der Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.*

*Puede combinarse con la campana, un Kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.*




La camera di cottura del forno TK è in lamiera di acciaio alluminata con piano cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

*The cooking chamber of the TK oven is in aluminium coated steel plate with refractory baking floor and high performance electric heating elements.*

*La chambre de cuisson du four TK est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.*

*Die Backkammer des Ofens TK ist aus aluminierem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.*

*La camara de coccion del horno TK es en chapa de acero aluminato con suelo de coccion en refractario, y los elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.*



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

*Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.*

*Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.*

*Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.*

*Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.*




450 °C di temperatura massima di cottura.

*Maximum cooking temperature 450 °C.*

*Température de cuisson maximum de 450 °C.*

*450 °C Höchstgartemperatur.*

*450 °C de temperatura máxima de cocción.*



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno ( optional ).

*The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake ( optional ).*

*La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques ( optionnel ).*

*Die Gärprozess- Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse ( fakultativ ).*

*La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno ( opcional ).*



certificazione ETL LISTED.  
ETL LISTED certification.  
certification ETL LISTED.  
Zertifizierung ETL LISTED.  
certificación ETL LISTED.

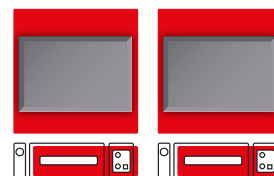
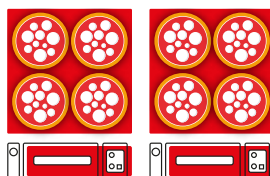


certificazione SANITATION LISTED.  
SANITATION LISTED certification.  
certification SANITATION LISTED.  
Zertifizierung SANITATION LISTED.  
certificación SANITATION LISTED.

## TK A2I/R

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

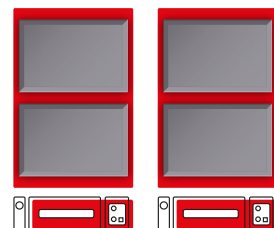
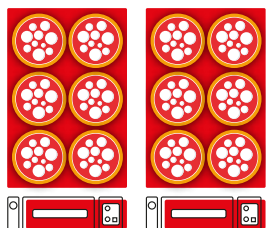
4+4 Pizze Ø 33 cm  
1+1 Teglie 60x40 cm  
1+1 Baking pans 60x40 cm



## TK B2I/R

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

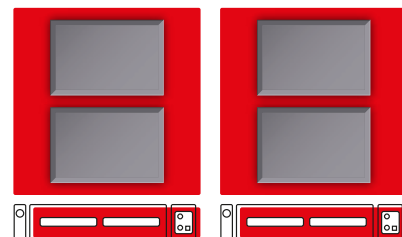
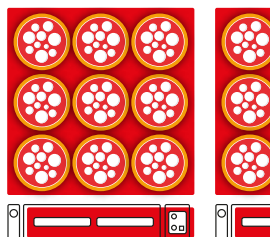
6+6 Pizze Ø 33 cm  
2+2 Teglie 60x40 cm  
2+2 Baking pans 60x40 cm



## TK C2I/R

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

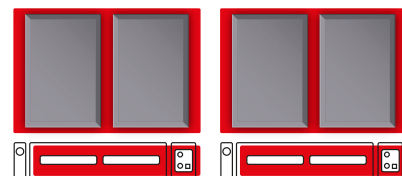
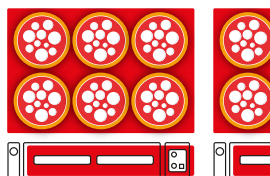
9+9 Pizze Ø 33 cm  
2+2 Teglie 60x40 cm  
2+2 Baking pans 60x40 cm



## 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



I modelli sono disponibili  
nelle seguenti versioni:  
/R con frontale in stile  
rustico  
/I con frontale inox

The models are available  
in the following versions:  
/R with rustic style front  
/I with stainless steel  
front

Les modèles sont  
disponibles dans les  
versions suivantes:  
/R avec partie frontal  
de style rustique  
/I avec partie frontale  
inox

Die Modelle sind in den  
folgenden Versionen  
verfügbar:  
/R mit Vorderseite im  
rustikalen Stil  
/I Mit Vorderseite aus  
Edelstahl

Los modelos están  
disponibles en las  
siguientes versiones:  
/R con frontal de estilo  
rústico  
/I con frontal inox



TKA2/I + SKA2



TKB2/R + SKA2

Composizioni TK2

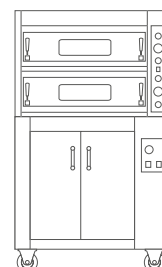
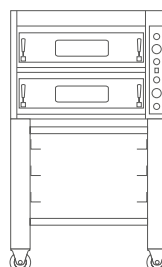
TK2 Compositions

TK2 Compositions

TK2 Varianten

TK2 Composiciones

TK2





Modello TK2



TK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	Ampere	°C	Ø 33 cm	60x40 cm
TK A1 I/R	15	66	66	43	91	84	76	400/3/50-60	4,5	2,8	7	0/450	4	1
TK A2 I/R	15 + 15	66	66	70	91	84	122	400/3/50-60	9	4,5	14	0/450	4+4	1+1
TK B1 I/R	15	66	99	43	91	117	109	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
TK B2 I/R	15 + 15	66	99	70	91	117	162	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2
TK C1 I/R	15	99	99	43	124	117	120	400/3/50-60	9,6	4,8	15	0/450	9	2
TK C2 I/R	15 + 15	99	99	70	124	117	190	400/3/50-60	19	9,5	30	0/450	9+9	2+2
TK D1 I/R	15	99	66	43	124	94	110	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
TK D2 I/R	15 + 15	99	66	70	124	94	165	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2

R = Frontale rustico / Country style front I = Frontale acciaio inox / Stainless steel front

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	°C	60x40 cm
BKA1 / BKA2 I/R	86	91	80	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	7
BKB1 / BKB2 I/R	86	91	113	80	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
BKC1 / BKC2 I/R	86	124	113	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
BKD1 / BKD2 I/R	86	124	90	90	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14

R = Frontale rustico / Country style front I = Frontale acciaio inox / Stainless steel front

SUPPORTO/STAND	A/H	L/W	P/D	Kg	60x40 cm
SKA1 / SKA2	86/70	92	80	26/21	7/7
SKB1 / SKB2	86/70	92	113	28/23	14/14
SKC1 / SKC2	86/70	125	113	29/24	14/14
SKD1 / SKD2	86/70	125	90	28/23	14/14

Italforni Pesaro s.r.l.

Loc. Chiusa di Ginestreto

Via dell'Industria, 130 • 61122 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)

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.



MADE IN ITALY