

Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una camera.

Compact electric oven with one chamber for pizza and pastry.

TK - TKC2 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)

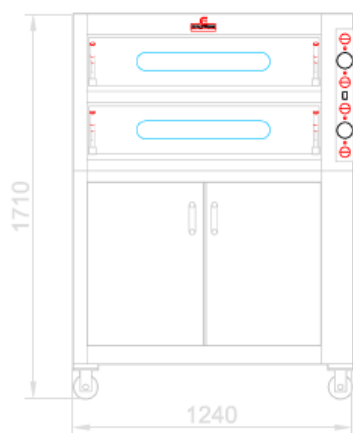
ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

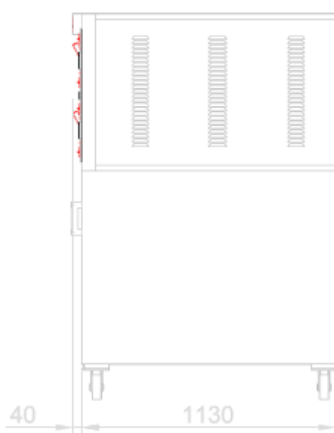
OPTIONALS

- Digital control panel
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)

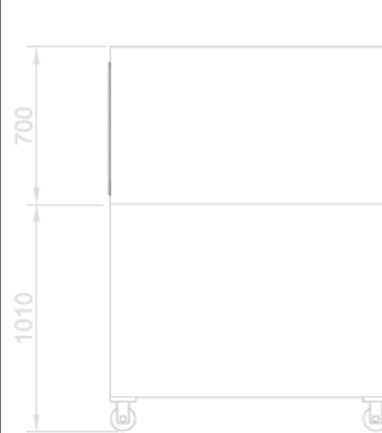
VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
FRONT VIEW + PROVER



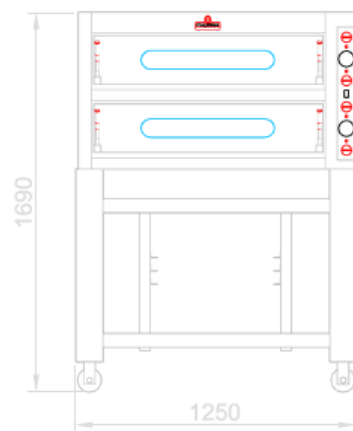
VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
SIDE VIEW + PROVER



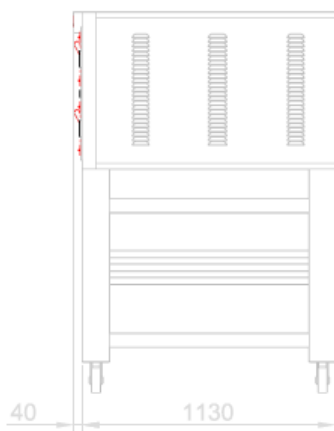
VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE
BACK VIEW + PROVER



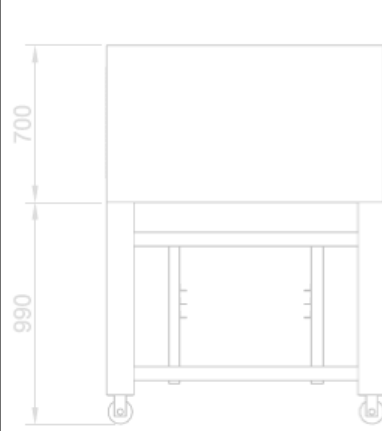
VISTA FRONTALE + SUPPORTO
FRONT VIEW + STAND



VISTA LATERALE + SUPPORTO
SIDE VIEW + STAND



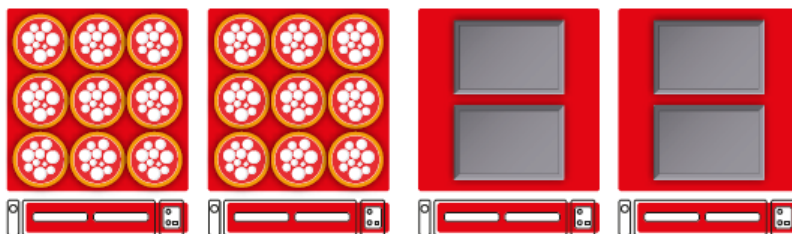
VISTA POSTERIORE + SUPPORTO
BACK VIEW + STAND



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

TK 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



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 C2 I/R - DECK	15 + 15	99	99	70	124	117	190	400/3/50-60	19	9,5	30	0/450	
BKC2 I/R - PROVER				86	124	113	100	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14
SKC2 - STAND				86/70	125	113	29/24						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

