

TEKNO

Forno elettrico compatto per pizzeria e pasticceria ad una o due camere

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



TEKNO - T2B 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 (opzione digitale su richiesta)
- 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 (digital optional by request)
- 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

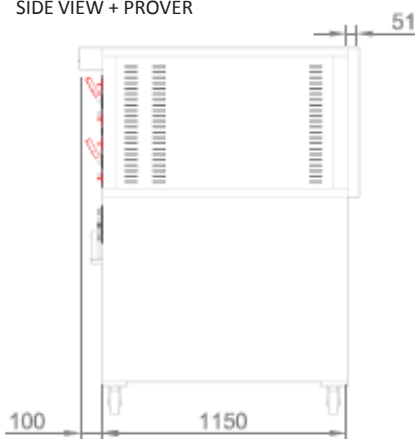
OPTIONALS

- 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

T2B I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm
6 + 6 Pizze Ø 30 cm
2 + 2 Teglie 60x40 cm
2 + 2 Baking pans 60x40 cm



DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



Tekno	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
T2B I/R - DECK	15	61	92	70	85	125	160	400/3/50-60	12	6	18,5	0/450	14
BT2B I/R - PROVER				86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14
ST2B - STAND				86/70	86	115	28/23						14/14

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front

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.

