



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.



AD: MATTEO BERARDI + GRAPHIC E-LEVA

PASTFOOD

Forno elettrico modulare per pasticceria, panetteria e pizzeria
 Modular electric oven for pastry, bread and pizza




PASTFOOD - H17 • H27





PASTFOOD


Forno elettrico modulare con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata di altezze diverse. Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata. Elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.


EFFICIENCY & TECHNOLOGY

 VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
Adjustable steam exhaust valve
Soupape réglable pour l'échappement de vapeur
Regulierbares Ventil fuer Dampfablass
Válvula regulable para el escape de vapor

 ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado

 RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX
Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable

 REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA
Independent power regulation for baking floor and ceiling
Réglage indépendante de la puissance de la voûte et du sole
Separate Regulierung der Macht an Decke und Boden
Regulación separada potencia del suelo y del techo

 SPORTELLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO
Door with tempered glass window
Porte avec fenètre en verre trempé
Türe mit vorgespanntem Glasfenster
Puerta con ventana de vidrio templado



PASTFOOD - H27

EN. Modular electric oven with aluminium coated steel plate cooking chamber made in different heights. Refractory or embossed steel plate baking floor. High performance electric heating elements.

DE. Modulare Elektrobackofen mit die Backkammer aus aluminierter Stahlblech von verschiedenen Höhen. Kochboden aus Schamottstein oder genopptem Stahlblech. Elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

FR. Four électriques modulaires avec chambre du cuisson en tôle d'acier aluminée de différentes hauteurs. Plan de cuisson en matière réfractaire ou en tôle arrondie. Éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

ES. Hornos eléctricos modulares con camara de coccion en chapa de acero aluminizada de diferentes alturas. Piso de coccion en refractario o de chapa moldeada. Elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.

PFA DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 x P/D 80 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



PFD DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 80 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



PFB DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 80 x P/D 120 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



PFE DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 80 x P/D 120 cm
3 Teglie 60x40 cm
3 Baking pans 60x40 cm



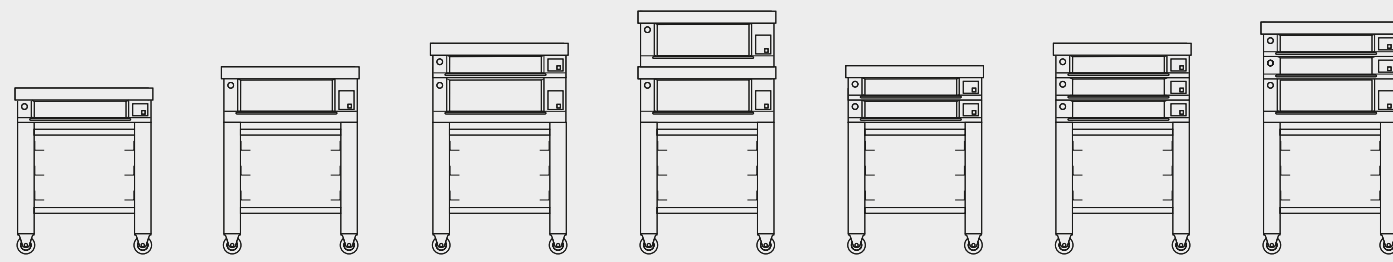
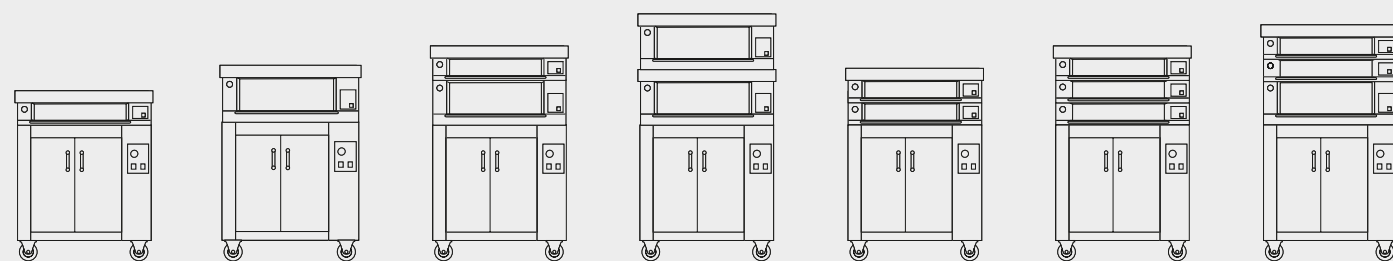
PFC DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 80 x P/D 120 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



PFF DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 80 x P/D 120 cm
4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



PAST FOOD	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	Ampere	°C	60x40 cm
PFA	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFB	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFC	17	80	120	43	120	156	190	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4
PFD	27	60	80	53	100	116	170	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFE	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFF	27	80	120	53	120	156	220	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4

CAPPA - HOOD							A/H	L/W	P/D	Kg					
KPA							16	100	133	28					
KPB							16	100	173	37					
KPC							16	120	173	40					
KPD							16	100	133	28					
KPE							16	100	173	37					
KPF							16	120	173	40					

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER							A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	°C	60x40 cm
BPFA							70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5	0/90	6
BPFB							70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9
BPFC							70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9
BPFD							70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5	0/90	6
BPFE							70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9
BPFF							70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5	0/90	9

SUPPORTO - STAND							A/H	L/W	P/D	Kg					60x40 cm
SP 60/80							86/70/50	101	116	46/42/36					9
SP 60/120							86/70/50	101	156	50/46/40					12
SP 80/120							86/70/50	121	156	52/48/42					12