

TK

Forno elettrico ad una o due camere per pizzeria e pasticceria

Electric oven with one or two chambers for pizza and pastry



TK - TKC2 / I

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

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

ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

OPTIONALS

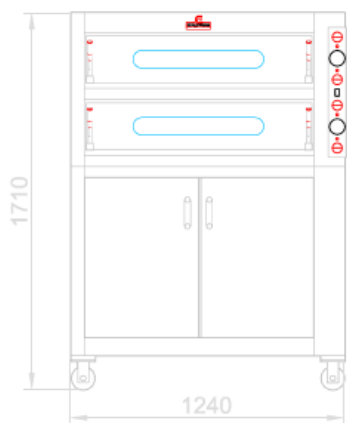
- Digital control panel
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

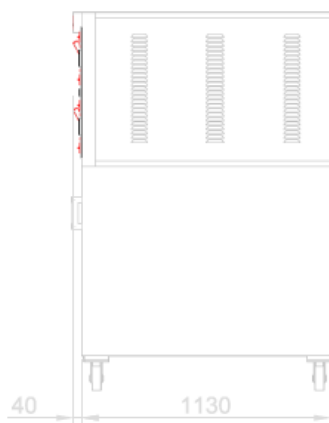
ITALFORNI - Sede operativa
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
FRONT VIEW + PROVER



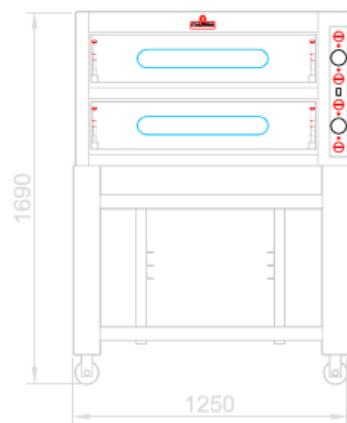
VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
SIDE VIEW + PROVER



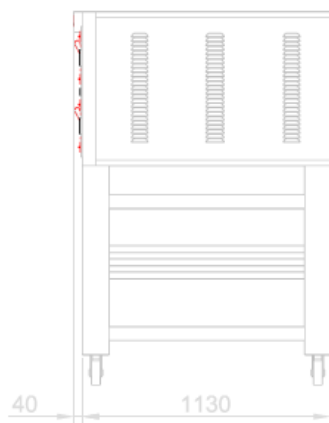
VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE
BACK VIEW + PROVER



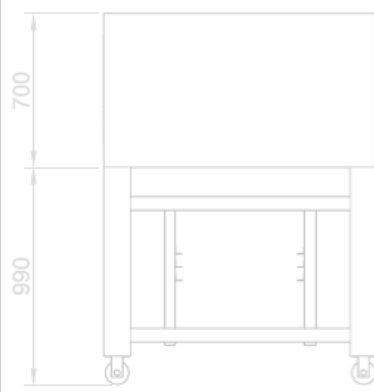
VISTA FRONTALE + SUPPORTO
FRONT VIEW + STAND



VISTA LATERALE + SUPPORTO
SIDE VIEW + STAND



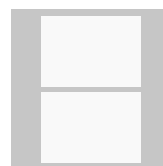
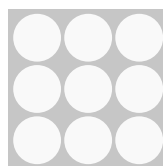
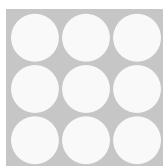
VISTA POSTERIORE + SUPPORTO
BACK VIEW + STAND



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

TK C2 /I

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	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	°C	60x40 cm
TK C2 /I - DECK	15 + 15	99	99	70	124	117	190	400/3/50-60	19	9,5	0/450	
BKC2 /I - 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

ITALFORNI È UN BRAND
DI WAICO GROUP

ITALFORNI - Sede operativa
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Waico srl si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Waico srl reserves the right to make technical changes at any moment.