

TK

Forno elettrico ad una o due camere per pizzeria e pasticceria

Electric oven with one or two chambers for pizza and pastry



TK - TKD2 / 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

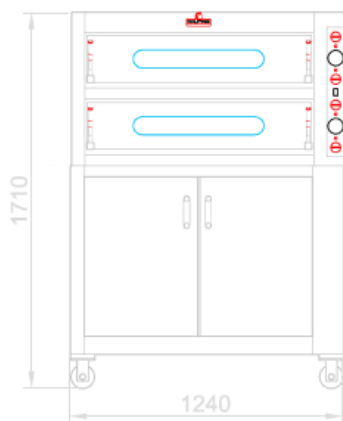
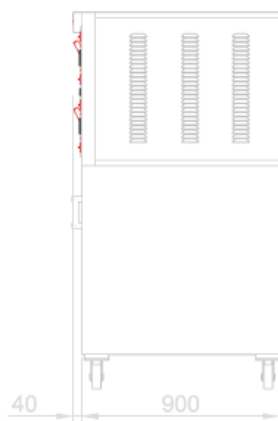
OPTIONALS

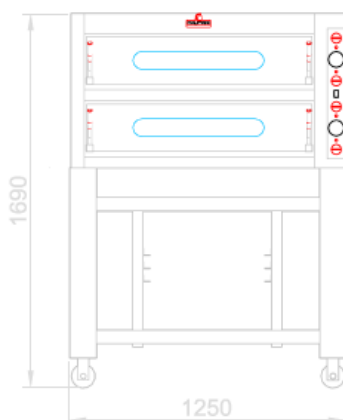
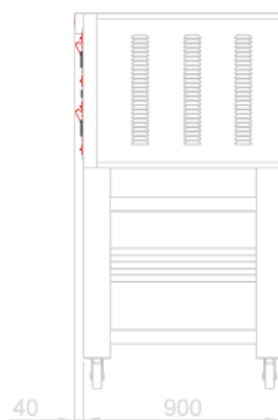
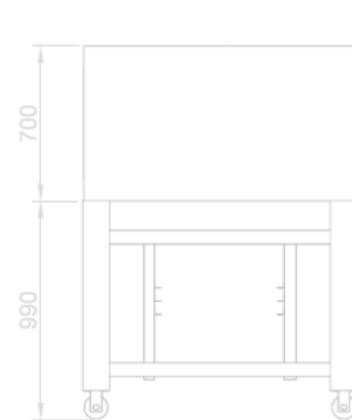
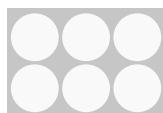
- Digital control panel
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)

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 D2 / I
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

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 D2 / I - DECK	15 + 15	99	66	70	124	94	165	400/3/50-60	13	6,5	0/450	
BKD2 / I - PROVER				86	124	90	90	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
SKD2 - STAND				86/70	125	90	28/23					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.