



Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una camera.

Compact electric oven with one chamber for pizza and pastry.

TEKNO - T1B I/R

CARATTERISTICHE TECNICHE	ACCESSORI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	ACCESSORIES
1 camera 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)	- 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)	1 cooking chamber 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)	- 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)

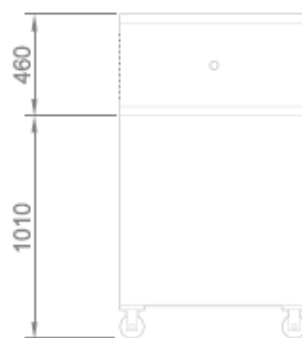
VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
FRONT VIEW + PROVER



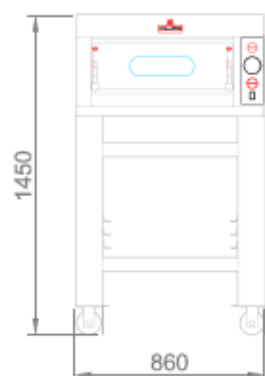
VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
SIDE VIEW + PROVER



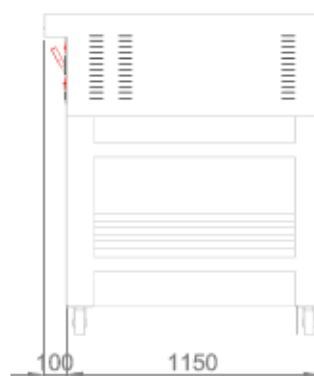
VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE
BACK VIEW + PROVER



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

T1B I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm

6 pizze Ø 30 cm
2 teglie 60x40 cm
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
T1B I/R - DECK	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	
BT1B I/R - PROVER				86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14
ST1B - 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.

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

