Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una camera.

Compact electric oven with one chamber for pizza and pastry.

TEKNO - T2A 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

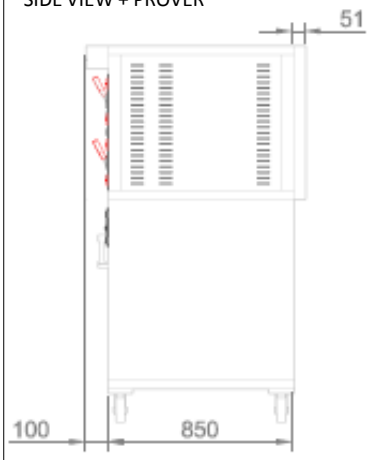
OPTIONALS

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

ITALFORNI pesaro

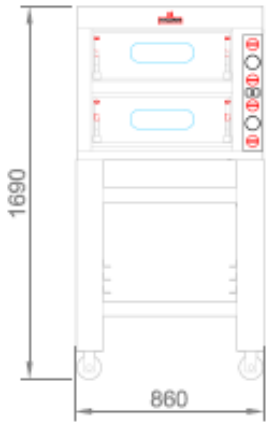
VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
FRONT VIEW + PROVER

VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
SIDE VIEW + PROVER

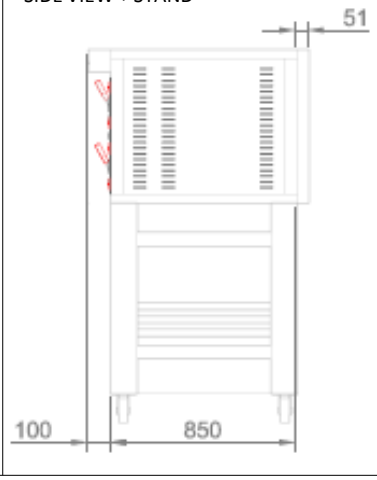


VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE
BACK VIEW + PROVER

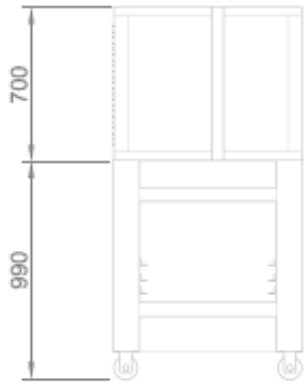
VISTA FRONTALE + SUPPORTO
FRONT VIEW + STAND



VISTA LATERALE + SUPPORTO
SIDE VIEW + STAND



VISTA POSTERIORE + SUPPORTO
BACK VIEW + STAND

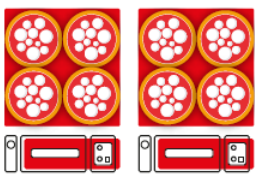


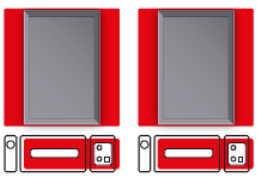
CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

T2A I/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 62 cm

4+4 pizze Ø 30 cm
1+1 teglie 60x40 cm
1+1 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
T2A I/R - DECK	15	61	62	70	85	95	120	400/3/50-60	8	4	12,5	0/450	
BT2A I/R - PROVER				86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14
ST2A - STAND				86/70	86	85	26/22						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**

MADE IN ITALY