



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



Modularità per accontentare tutte le esigenze professionali.

Modularity to meet any professional requirement.

Modularité pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Modularität, um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

La modularidad para satisfacer todas las necesidades profesionales.



**Past
Food**

Forni elettrici modulari per pasticceria panetteria e pizzeria ad alte prestazioni.

High performance modular electric ovens for pastry, bread and pizza.

Fours électriques modulaires pour patisserie, boulangerie et pizzeria à prestations élevées.

Modulare Elektroöfen für Konditoreien, Bäckerei und Pizzeria und andere Leistungen.

Hornos eléctricos modulares para pastelerías, panadería y pizzería de altas prestaciones.

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



PFB

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 17 x L/W 60 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



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
/I con frontale inox

The models are available in the following versions:
/I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes :
/I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
/I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
/I con frontal inox



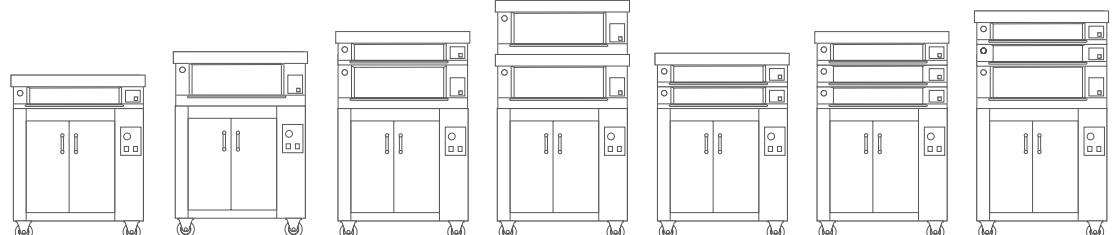
Composizioni PastFood
con cella di lievitazione

PastFood Compositions
with prover

PastFood Compositions
avec cellule de levage

PastFood Varianten mit
Gärprozess-Zelle.

PastFood Composiciones
con la celda de levado.



Past
Food



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



*When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.*



*Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.*



*Einen Backofen Italforni zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.*



*Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes unicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.*



Le camere di cottura sono illuminate internamente con lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa.
The cooking chambers are lit internally with high resistance and high light capacity halogen lamps.

Les chambres de cuisson sont éclairées de l'intérieur par des lampes halogène à résistance et capacité élevées.

Die Backkammern sind innen durch Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras de cocción están iluminadas internamente con lámparas halogenas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura.

The counter-balanced front doors improve the opening and closing

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen

Las puertas frontales compensadas mejora su abertura y su cierre.



Sportello con finestra in vetro temperato.

Door with tempered glass window.

Porte avec fenêtre en verre trempé.

Türe mit vorgespanntem Glasfenster.

Puerta con ventana de vidrio templado.



Valvola regolabile per scarico vapore.

Adjustable steam exhaust valve.

Souape réglable pour l'échappement de vapeur.

Regulierbares Ventil fuer Dampfabblass.

Válvula regulable para el escape de vapor.



I forni PastFood prevedono camere di cottura con regolazione termostatica o elettronica separata delle temperature del cielo e del piano cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The PastFood ovens have cooking chambers with independent electronic or thermostatic temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

Les fours PastFood prévoit des chambres de cuisson avec réglage électronique ou thermostatique indépendante de la température de la voûte et du plan de cuisson. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

Die Öfen PastFood sehen Backkammern mit separater elektronischer oder thermostatischer Regulierung der Temperatur an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Los hornos PastFood tienen cámaras de cocción con regulación electrónica o termostática separadas de las temperaturas del suelo de cocción y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



Resistenza Corazzata in acciaio inox.

Stainless steel sheathed heating element.

Résistances Blindées en acier inox.

Gepanzert Widerstand aus Edelstahl.

Resistencia acorazada de acero inoxidable.



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno (optional).

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake (optional).

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques (optional).

Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno (opcional).

450°C



450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgartemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.



Sulla cappa aspirante motorizzata è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour suppression kit with active carbon filter can be fit on the motorised extractor hood, which allows the exhaust pipe not to be used.

Il est possible d'associer sur la hotte aspirante motorisée un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.

Auf der motorisierten Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Con la campana aspirante motorizada puede combinarse un kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.



La camera del forno PastFood è in lamiera di acciaio alluminata, con piano cottura in refrattario o in lamiera bugnata, con elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

The PASTFOOD cooking chamber is in aluminium coated steel plate, with refractory or embossed steel plate baking floor, with high performance electric heating elements.

La chambre du four PASTFOOD est en tôle d'acier aluminée et plan de cuisson en matière réfractaire ou en tôle arrondie, avec les éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

Die Backkammer des Ofen PASTFOOD ist aus aluminiertem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein oder genoptem Stahlblech, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

La camara de coccion del horno PASTFOOD es en chapa de acero aluminato y suelo de coccion en refractario o de acero repujada, con los elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolément thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

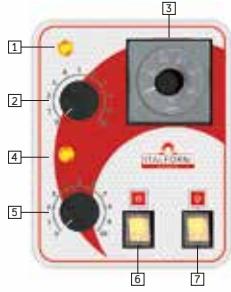
Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.

LEGENDA PLANCIA COMANDI

CONTROL PANEL KEY / LÉGENDE TABLEAU DE COMMANDE

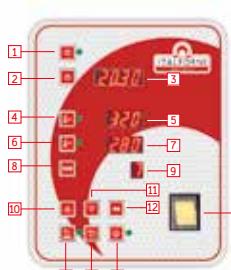
ZEICHENERKLÄRUNG ARMATURENBRITT / LEYENDA PLANCHA DE MANDOS



PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL

- 1 Spia accensione cielo / Ignition warning-light for ceiling
- 2 Regolazione potenza resistenze cielo / Ceiling heating elements power regulation
- 3 Regolazione temperatura camera di cottura / Cooking chamber temperature regulation
- 4 Spia accensione piano di cottura / Ignition warning-light for baking floor
- 5 Regolazione potenza resistenze piano di cottura / Baking floor heating elements power regulation
- 6 Interruttore generale / General switch
- 7 Interruttore luce camera di cottura / Cooking chamber light switch

PANNELLO COMANDI DIGITALE DIGITAL CONTROL PANEL



- 1 Tasto on/off / On/off key
- 2 Tasto timer / Timer key
- 3 Display timer / Timer display
- 4 Tasto regolazione temperatura cielo / Key for ceiling temperature regulation
- 5 Display temperatura cielo / Ceiling temperature display
- 6 Tasto regolazione temperatura piano cottura / Key for baking floor temperature regulation
- 7 Display temperatura piano cottura / Baking floor temperature display
- 8 Tasto selezione programmi / Key for programs selection
- 9 Display programmi / Programs display
- 10 Tasto Up / Up key
- 11 Tasto Down / Down key
- 12 Tasto conferma dati / Key for data confirmation
- 13 Tasto accensione vaporiera / Key for humidity generator tank
- 14 Tasto immissione vapore / Key for steam input
- 15 Tasto luce camera di cottura / Key for cooking chamber light
- 16 Interruttore generale / General switch



Il supporto del forno è munito di piani portateglie e di comode ruote con freno (optional).

The oven support is equipped with tray racks and practical wheels with brake (optional).

Le support du four est muni de plans porte-plaque et de roues avec frein très pratiques (optional).

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit Backblechebenen und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

El soporte del horno está formado por superficies porta bandejas y por cómodas ruedas con freno (opcional).

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



PFE

Dimensioni interne
Internal dimensions
A/H 27 x L/W 60 x P/D 120 cm

3 Teglie 60x40 cm
3 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



I modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:
/I con frontale inox

The models are available in the following versions:
/I with stainless steel front

Les modèles sont disponibles dans les versions suivantes :
/I avec partie frontale inox

Die Modelle sind in den folgenden Versionen verfügbar:
/I Mit Vorderseite aus Edelstahl

Los modelos están disponibles en las siguientes versiones:
/I con frontal inox



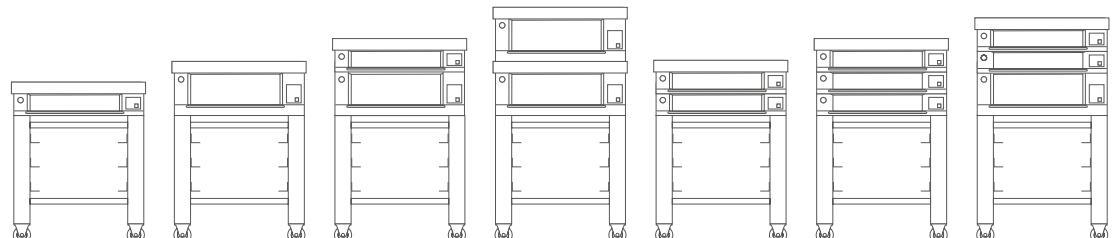
Composizioni PastFood
con stand

PastFood Compositions
with oven support

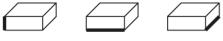
PastFood Compositions
avec le support.

PastFood Varianten mit
Halterung des ofens.

PastFood Composiciones
con el soporte del horno.



**Past
Food**

Past Food	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
									 Massima Max	 Media Medium	 Ampere	 °C	 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	
PFA	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	7,2	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	7,2	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	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	
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	KW	KW/h	Ampere	°C	60x40 cm
BPFA			70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/8
BPFB			70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
BPFc			70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
BPFd			70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	14/8
BPFE			70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12
BPFf			70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5		0/90	21/12

SUPPORTO/STAND			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C	
SP 60/80			86/70/50	101	116	46/42/36						18/12/6
SP 60/120			86/70/50	101	156	50/46/40						27/18/9
SP 80/120			86/70/50	121	156	52/48/42						27/18/9




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.



MADE IN ITALY