

PASTFOOD

Forno elettrico modulare per pasticceria, panetteria e pizzeria
Modular electric oven for pastry, bread and pizza
Four électrique modulaire pour pâtisseries, boulangerie et pizzeria
Modularer Elektroofen für Konditorei, Bäckerei und Pizzeria
Horno eléctrico modular para pastelería, panadería y pizzería




ITALFORNI



PASTFOOD - H17 + H27


ITALFORNI

PASTFOOD

Forno elettrico modulare con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata di altezze diverse. Piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata. Elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



FUNZIONALITÀ E SEMPLICITÀ IN UN TOUCH

Functionality and simplicity with a touch
Fonctionnalité et simplicité en un toucher
Funktionalität und Einfachheit mit einem Touch
Funcionalidad y sencillez en un toque



ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado



RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable



REGOLAZIONE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA

Independent power regulation for baking floor and ceiling
Réglage indépendante de la puissance de la voûte et du sole
Separate Regulierung der Macht an Decke und Boden
Regulación separada potencia del suelo y del techo



SPORTELLO CON FINESTRA IN VETRO TEMPERATO

Door with tempered glass window
Porte avec fenêtré en verre trempé
Türe mit vorgespanntem Glasfenster
Puerta con ventana de vidrio templado



PASTFOOD - H27

EN. Modular electric oven with aluminium coated steel plate cooking chamber made in different heights. Refractory or embossed steel plate baking floor. High performance electric heating elements.

DE. Modulare Elektrobackofen mit die Backkammer aus aluminierem stahlblech von verschiedenen Höhen. Kochboden aus Schamottstein oder genoptem stahlblech. Elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

FR. Four électriques modulaires avec chambre du cuisson en tôle d'acier aluminée de différentes hauteurs. Plan de cuisson en matière réfractaire ou en tôle arrondie. Éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

ES. Hornos eléctricos modulares con camara de coccion en chapa de acero aluminizada de diferentes alturas. Piso de coccion en refractario o de chapa moldeada. Elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.

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



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



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



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

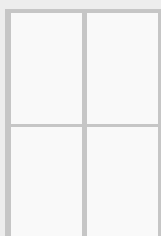


PFC

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



PFF

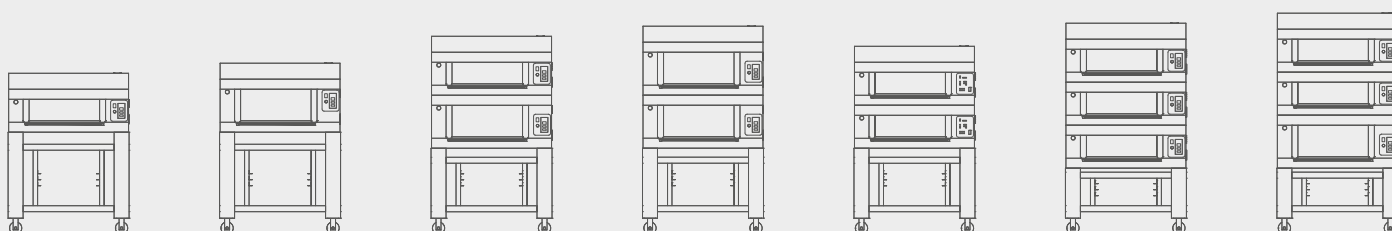
DIMENSIONI INTERNE

Internal dimensions
A/H 27 x L/W 80 x P/D 120 cm

4 Teglie 60x40 cm
4 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS



PAST FOOD	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power Max Med kW/h		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max kW/h	Med kW/h			
PFA	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	6,2	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	6,2	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						
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	Max kW/h	Med kW/h		°C	60x40 cm
BPFA			70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	6
BPFB			70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	9
BPFC			70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5		0/90	9
BPDF			70/50	100	116	75/60	230/1/50-60	1	0,5		0/90	6
BPFE			70/50	100	156	85/70	230/1/50-60	1	0,5		0/90	9
BPFF			70/50	120	156	100/85	230/1/50-60	1	0,5		0/90	9

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg						60x40 cm
SP 60/80			86/70/50	101	116	46/42/36						9
SP 60/120			86/70/50	101	156	50/46/40						12
SP 80/120			86/70/50	121	156	52/48/42						12

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro 61122 (PU)
Italia - Phone +39 0721 481515 - italforni@waicogroup.com

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Baraldi * Graphic: E+LEVA


ITALFORNI