

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

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.



PASTFOOD - H17 + H27



PASTFOOD - H27

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 
VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI
 Adjustable steam exhaust valve
 Soupape réglable pour l'échappement de vapeur
 Regulierbares Ventil fuer Dampfablass
 Válvula regulable para el escape de vapor
- 
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 fenêtre en verre trempé
 Türe mit vorgespanntem Glasfenster
 Puerta con ventana de vidrio templado

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 aluminisiertem stahlblech von verschiedenen Höhen. Kochboden aus Schamottstein oder genopptem 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

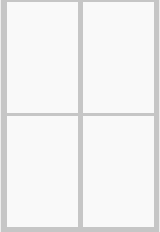
DIMENSIONI INTERNE

Internal dimensions

A/H 17 x L/W 80 x P/D 120 cm

4 Teglie 60x40 cm

4 Baking pans 60x40 cm



PFF

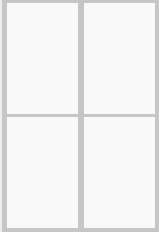
DIMENSIONI INTERNE

Internal dimensions

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

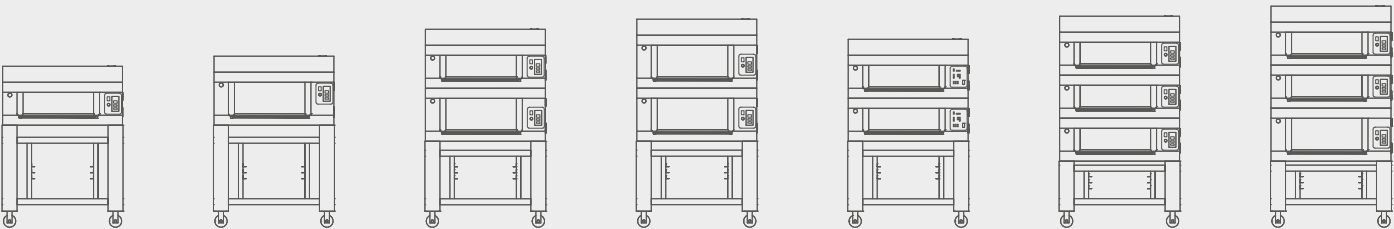
4 Teglie 60x40 cm

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	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	Ampere	°C	60x40 cm
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
BPFD			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 Beraldi • Graphic: E+LEVA



ITALFORNI