

TEKNO



Forno elettrico compatto per pizzeria e pasticceria ad una o due camere

Compact electric oven with one or two chambers for pizza and pastry

Four électrique compact pour pizzeria et pâtisseries à une ou deux chambres

Kompakter Elektrobackofen für Pizzeria und Konditorei mit einer oder zwei Kammern

Horno eléctrico compacto para pizzería y pastelería de una o dos cámaras




ITALFORNI

Forno elettrico per pizza professionale
disponibile in versione rustica o acciaio inox.
Camera di cottura in lamiera acciaio
alluminata. Piano cottura in refrattario.
Scarico vapori a centro camera.
Sportello ad apertura controbilanciata.



TEKNO T1A

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450° 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 cocci3n

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 DIGITALE SEPARATA
POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA**
Independent digital power regulation
for baking floor and ceiling
Réglage digital indépendante
de la puissance de la voûte et du sole
Separate Digital Regulierung
der Macht an Decke und Boden
Regulación digital separada
potencia del suelo y del techo

SPORTELLLO 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. Professional electric pizza oven available in rustic
or stainless steel version. Aluminium coated steel plate
cooking chamber. Refractory baking floor Vapor discharge.
Counterbalanced opening door.

DE. Professioneller elektrischer Pizzaofen in rustikalen
stil oder Edelstahl. Backkammer aus aluminisiertem Stalblech.
Kochboden aus Schamottstein. Ableiten von Dämpfen.
Ausgewogene Öffnung der Türen.

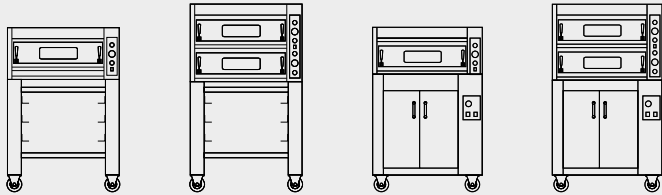
FR. Four à pizza électrique professionnel disponible en version
rustique ou en acier inox. Chambres de cuisson en tôle d'acier
aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Déchargement
vapeurs de cuissons. Porte frontale à ouverture contrebalancée.

ES. Horno de pizza eléctrico profesional disponible
en versión rústica o de acero inoxidable. Camara de cocci3n
en chapa de acero aluminizada. Pizo de cocci3n refractario.
Salida vapor. Puertas compensadas.

DIMENSIONI INTERNE: A x L x P Internal dimensions: H x W x D

T1A/I	15 x 61 x 62 cm 4 Pizze Ø 30 cm 1 Teglia 60x40 cm 1 Baking pan 60x40 cm		T2A/I	15+15 x 61 x 62 cm 4 + 4 Pizze Ø 30 cm 1 + 1 Teglie 60x40 cm 1 + 1 Baking pans 60x40 cm	
T1B/I	15 x 61 x 92 cm 6 Pizze Ø 30 cm 2 Teglie 60x40 cm 2 Baking pans 60x40 cm		T2B/I	15+15 x 61 x 92 cm 6 + 6 Pizze Ø 30 cm 2 + 2 Teglie 60x40 cm 2 + 2 Baking pans 60x40 cm	
T2C/I	15+15 x 70 x 105 cm 6 + 6 Pizze Ø 35 cm 2 + 2 Teglie 60x40 cm 2 + 2 Baking pans 60x40 cm		T2E/I	15+15 x 105 x 70 cm 6 + 6 Pizze Ø 35 cm 2 + 2 Teglie 60x40 cm 2 + 2 Baking pans 60x40 cm	
T2F/I	15+15 x 105 x 105 cm 9 + 9 Pizze Ø 35 cm 4 + 4 Teglie 60x40 cm 4 + 4 Baking pans 60x40 cm				

DIMENSIONI
E VARIANTI
DIMENSIONS
AND VARIATIONS



TEKNO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	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	Ø 30/35 cm	60x40 cm
T1A/I	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4 Ø 30	1
T1B/I	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6 Ø 30	2
T2A/I	15+15	61	62	70	85	95	120	400/3/50-60	8	4	12	0/450	4+4 Ø 30	1+1
T2B/I	15+15	61	92	70	85	125	160	400/3/50-60	12	6	19	0/450	6+6 Ø 30	2+2
T2C/I	15+15	70	105	70	94	138	190	400/3/50-60	16	8	25	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2E/I	15+15	105	70	70	129	103	190	400/3/50-60	18	9	27	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2F/I	15+15	105	105	70	129	139	220	400/3/50-60	21	10,5	32	0/450	9+9 Ø 35	4+4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER			A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h		°C		60x40 cm
BT2A/I - BT1A/I			86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5		0/90		3
BT2B/I - BT1B/I			86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6
BT2C/I			86	94	128	90	230/1/50-60	1	0,5		0/90		6

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg							60x40 cm
ST2A - ST1A			86/70	86	85	26/22							6
ST2B - ST1B			86/70	86	115	28/23							6
ST2C			86/70	95	128	30/25							9
ST2E			86/70	130	93	41/36							6
ST2F			86/70	130	130	45/40							9

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