

EK



Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria
Compact electric oven with one or two chambers for pizza
Four électrique compact à une ou deux chambres pour pizzeria
Kompakter Elektroofen mit einer oder zwei Kammern für Pizzeria
Horno eléctrico compacto de una o dos cámaras para pizzería




ITALFORNI

Forno per pizzeria elettrico professionale con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori. Illuminazione interna protetta.



EK 44

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 cocción

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 DELLA TEMPERATURA CIELO E PIANO DI COTTURA
Independent temperature regulation for baking floor and ceiling
Réglage indépendante de la température de la voûte et du sole
Separate Regulierung der Temperatur an Decke und Boden
Regulación separada temperaturas del suelo y del techo

EN. Professional electric pizza oven with baking chamber with aluminium coated steel plate. Refractory baking floor. Counter-balanced opening door. Vapor discharge. Protected interior lighting.

DE. Elektro-chefkochofen für Pizzeria mit Backkammmer aus aluminierterm Sthalblech. Kochboden aus Schamottstein. Ausgewogene Öffnung der Türen. Ableiten von Dämpfen. Geschützte Innenbeleuchtung.

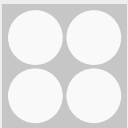
FR. Four électrique à pizza professionnel avec chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Porte frontale à ouverture contrebilancée. Déchargement vapeurs de cuissons. Eclairage interne protégé.

ES. Horno electrico profesional para pizzeria con camara de cocción en acero aluminizado. Pizo de cocción refractario puertas compensadas. Salida vapor. Iluminacion interna protegida.

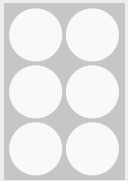
EK 4 DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 64,5 cm
4 Pizze Ø 32 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pans 60x40 cm



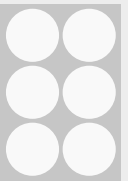
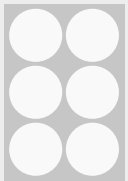
EK 44 DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 64,5 cm
4 + 4 Pizze Ø 32 cm
1 + 1 Teglie 60x40 cm
1 + 1 Baking pans 60x40 cm



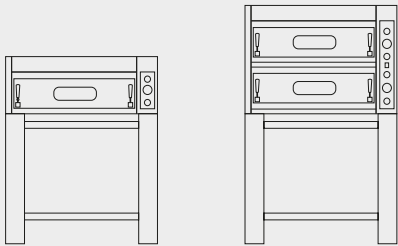
EK 6 DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 97,5 cm
6 Pizze Ø 32 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



EK 66 DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 14 x L/W 66 x P/D 97,5 cm
6 + 6 Pizze Ø 32 cm
2 + 2 Teglie 60x40 cm
2 + 2 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



EK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 32 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max kW/h	Med kW/h				
EK4	14	66	64,5	32,5	89	73,5	65	400/3/50-60	4,5	2,8	7	0/450	4	1
EK44	14+14	66	64,5	59,5	89	73,5	126	400/3/50-60	9	4,5	14	0/450	4+4	1+1
EK6	14	66	97,5	32,5	89	106,5	80	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
EK66	14+14	66	97,5	59,5	89	106,5	143	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D	Kg							
SEK4				94,5	90,5	75	18							
SEK6				94,5	90,5	108	20							

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

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

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

AD: Matteo Beraldi + Graphic: E-LEVA



ITALFORNI