

TOTEM

Forno elettrico per gastronomia, pasticceria e panetteria
Electric oven for gastronomy, pastry and bread
Four électrique pour la gastronomie, la pâtisserie et la boulangerie
Elektroofen für Gastronomie, Konditorei und Bäckerei
Horno eléctrico para gastronomía, pastelería y panadería




ITALFORNI

TOTEM

Forno elettrico combinato disponibile con comandi digitali o meccanici, composto da un forno ventilato ad iniezione diretta e velocità regolabile della ventola e da un forno statico con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata e piano di cottura in refrattario.



TOTEM Y050

ITALFORNI
EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- FUNZIONE FAVORITI**
Favorites function
Fonction favoris
Funktion favoriten
Funciones favoritas
- CONTROLLO UMIDITÀ**
Adjustment of humidity
Règlage de l'humidité
Feuchtigkeitskontr
Regolaciòn humedad
- SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO**
Self cleaning system
Système d'auto-nettoyage
Selbstreinigungssystem
Sistema de autolavado
- VENTOLA BIDIREZIONALE**
Bidirectional fan
Ventilateur bidirectionnel
Bidirektionale ventilator
Ventilador con doble direccción
- 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 digitál separada potencia del suelo y del techo
- OPTIONAL**

FORNO VENTILATO
Ventilated oven

FORNO STATICO
Static oven

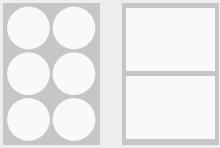
EN. Combo electric oven with digital or mechanical controls. It consists of a ventilated direct injection oven with adjustable speed fan and a static oven with cooking chamber in aluminised sheet steel and refractory hob.

DE. Kombi-Elektroofen, mit digitaler oder mechanischer Steuerung erhältlich, bestehend aus einem Umluftbackofen mit direktem Einblasen mit einstellbarer Gebläsesgeschwindigkeit und einem statischen Ofen mit Garkammer aus aluminisiertem Stahlblech und Backboden aus Schamotte.

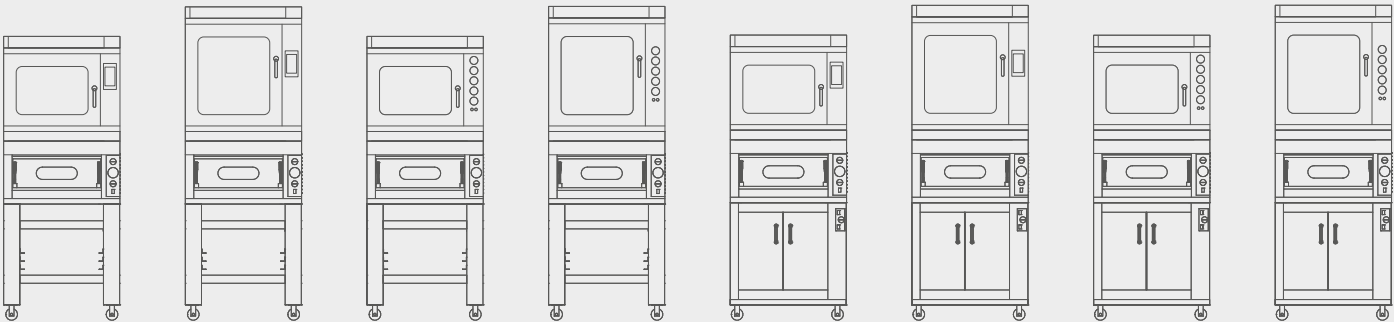
FR. Four électrique combiné disponible avec commandes numériques ou mécaniques, composé d'un four ventilé à injection directe et vitesse de ventilation réglable et d'un four statique avec chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée et plan de cuisson en matériau réfractaire.

ES. Horno eléctrico combinado disponible con mandos digitales o mecánicos, compuesto por un horno ventilado de inyección directa y velocidad del ventilador regulable y por un horno estático con cámara de cocción de chapa de acero aluminizado y superficie de cocción de material refractario.

T1A I/R	DIMENSIONI INTERNE		
	Internal dimensions		
	A/H 15 x L/W 61 x P/D 62 cm		
	4 Pizze Ø 30 cm 1 Teglia 60x40 cm 1 Baking pan 60x40 cm		
T1B I/R	DIMENSIONI INTERNE		
	Internal dimensions		
	A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm		
	6 Pizze Ø 30 cm 2 Teglie 60x40 cm 2 Baking pans 60x40 cm		



DIMENSIONIE VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



TOTEM Forno ventilato Ventilated oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power			Distanza fra Teglie Distance between Trays	Capacità Teglie Capacity Trays	
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V	kW/h			mm	60X40 cm	GN
WINDY-T6E	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8			70	6	6 GN1/1
WINDY-T10E	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16			70	10	10 GN1/1
WINDY-M6E	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8			70	6	6 GN1/1
WINDY-M10E	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16			70	10	10 GN1/1
TOTEM Forno statico Static oven	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 cm	60x40 cm
T1A/I	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4	1
T1B/I	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6	2

CAPPA - HOOD			A/H	L/W	P/D	Kg			kW/h					
CAP0610			40	93	102	20			0,1					

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

SUPPORTO - STAND			A/H	L/W	P/D	Kg								60x40 cm
ST1A			86/70	86	85	26/22								6
ST1B			86/70	86	115	28/23								6

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