

# TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

# TK

Forno elettrico ad una o due camere  
per pizzeria e pasticceria

Electric oven with one or two chambers  
for pizza and pastry



## TK - TKA1 I/R

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 camera di cottura in acciaio alluminato con piano di cottura in refrattario ad altissime prestazioni
- Piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox
- Pannello di controllo elettromeccanico
- Controllo della potenza del piano di cottura e del cielo separate
- Isolamento termico
- Massima temperatura di cottura 450 °C
- Sportello con finestra in vetro temperato
- Sportelli frontali controbilanciati
- Lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa
- Modulo cappa integrato
- Disponibile in acciaio inossidabile o in stile rustico (I/R)

### ACCESSORI

- Cella di lievitazione ermetica
- Supporto del forno

### OPTIONAL

- Pannello di controllo digitale
- 4 ruote (h = 13 cm + 2 cm per la cella di lievitazione)
- Piedi per celle di lievitazione (h min = 8 cm / max = 20 cm)

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 1 cooking chamber in aluminium coated steel with high performance refractory cooking floor
- Top and bottom stainless steel armored heating elements
- Electromechanical control panel
- Top and bottom separate power control
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°C
- Single tempered glazed door
- Counter balanced door
- High resistance and efficiency halogen lamps
- Integrated hood module
- Available in stainless steel or rustic style (I/R)

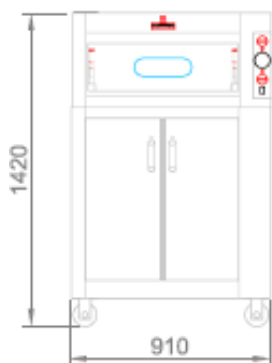
### ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

### OPTIONALS

- Digital control panel
- 4 wheels (h = 13 cm + 2 cm for the prover)
- Feet for provers (h min = 8 cm / max = 20 cm)

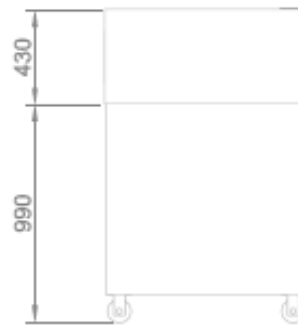
**VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE**  
FRONT VIEW + PROVER



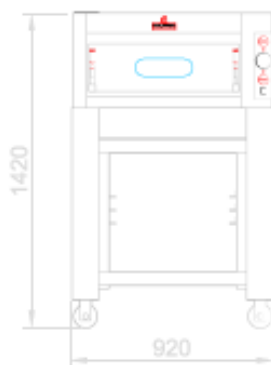
**VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE**  
SIDE VIEW + PROVER



**VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE**  
BACK VIEW + PROVER



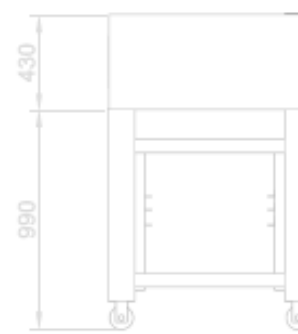
**VISTA FRONTALE + SUPPORTO**  
FRONT VIEW + STAND



**VISTA LATERALE + SUPPORTO**  
SIDE VIEW + STAND



**VISTA POSTERIORE + SUPPORTO**  
BACK VIEW + STAND



**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

TK A1 I/R

**DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 66 x P/D 66 cm  
4 Pizze Ø 33 cm  
1 Teglia 60x40 cm  
1 Baking pan 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



TK	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	°C	60x40 cm
TK A1 I/R - DECK	15	66	66	43	91	84	76	400/3/50-60	4,5	2,8	0/450	
BKA1 I/R - PROVER				86	91	80	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	7
SKA1 - STAND				86/70	92	80	26/21					7/7

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front

Italforni Pesaro s.r.l.  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515  
info@italforni.it - www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.  
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

