

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 - TKD1 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)

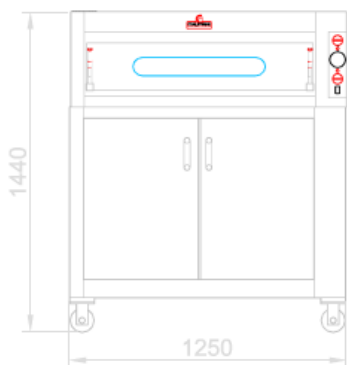
ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

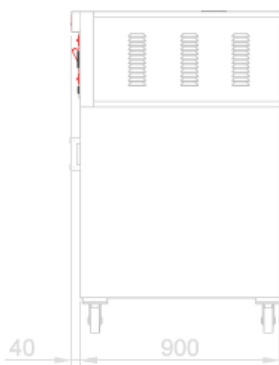
OPTIONALS

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

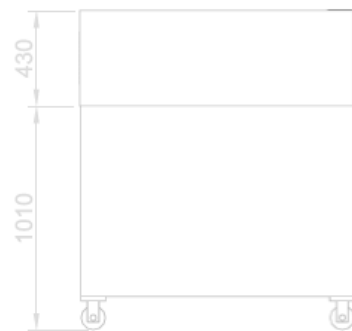
VISTA FRONTALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
FRONT VIEW + PROVER



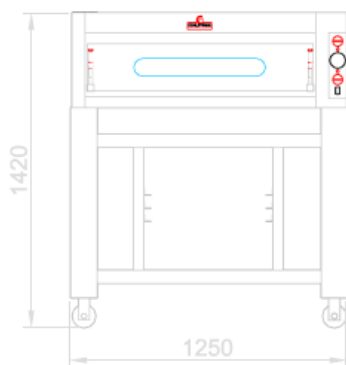
VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE
SIDE VIEW + PROVER



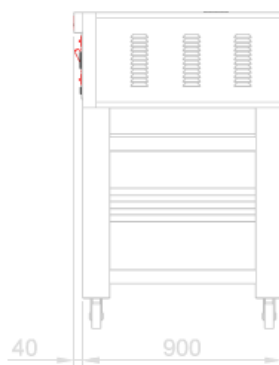
VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE
BACK VIEW + PROVER



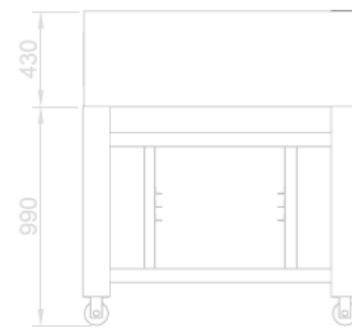
VISTA FRONTALE + SUPPORTO
FRONT VIEW + STAND



VISTA LATERALE + SUPPORTO
SIDE VIEW + STAND



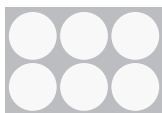
VISTA POSTERIORE + SUPPORTO
BACK VIEW + STAND



CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

TK D1 I/R

DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 99 x P/D 66 cm
6 Pizze Ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 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 D1 I/R - DECK	15	99	66	43	124	94	110	400/3/50-60	6,5	3,8	0/450	
BKD1 I/R - PROVER				86	124	90	90	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
SKD1 - STAND				86/70	125	90	28/23					14/14

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.

