



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas



Forno elettrico compatto per pizzerie e pasticcerie ad una o due camere.

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

Four électrique compact pour pizzeria et pâtisserie à une ou deux chambres.

Kompakter Elektroofen für Pizzerien und Konditoreien mit einer oder zwei Kammern.

Horno eléctrico compacto para pizzerías y pastelerías con una o dos cámaras.

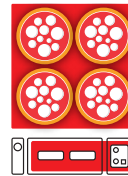


Modello TK1

TK A1/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 66 x P 66 cm

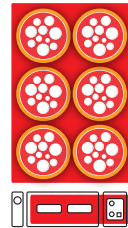
4 Pizze ø 33 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pans 60x40 cm



TK B1/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 66 x P 99 cm

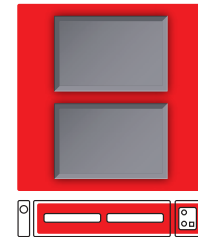
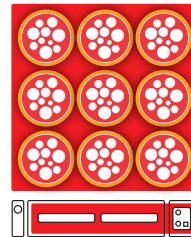
6 Pizze ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



TK C1/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 99 x P 99 cm

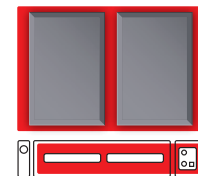
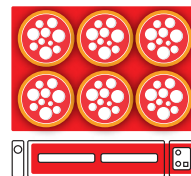
9 Pizze ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



TK D1/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 99 x P 66 cm

6 Pizze ø 33 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



I modelli sono disponibili
nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile
rustico
/I con frontale inox

*The models are available
in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel
front*

*Les modèles sont
disponibles dans les
versions suivantes:
/R avec partie frontal
de style rustique
/I avec partie frontale
inox*

*Die Modelle sind in den
folgenden Versionen
verfügbar:
/R mit Vorderseite im
rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus
Edelstahl*

*Los modelos están
disponibles en las
siguientes versiones:
/R con frontal de estilo
rústico
/I con frontal inox*



TKB1/R + SKB1



TKA1/I + SKA1



TKC1/I + SKC1

Composizioni TK1

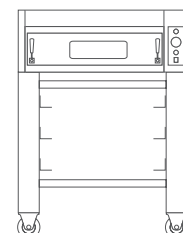
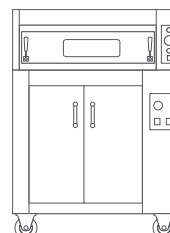
TK1 Compositions

TK1 Compositions

TK1 Varianten

TK1 Composiciones

TK1





Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:
Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:
Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :
Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zukaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:
Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes únicos en su género:
Rendimiento, Fiabilidad, Design.



Le camere sono illuminate internamente con lampade protette ad alta resistenza e capacità luminosa.

The chambers are lit internally with high resistance and high light capacity lamps.

Les chambres sont éclairées de l'intérieur par des lampes protégées à résistance et capacité élevées.

Die Kammern sind innen durch geschützte Lampen mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.

Las cámaras están iluminadas internamente con lámparas protegidas de alta resistencia y capacidad luminosa.



Gli sportelli frontali controbilanciati migliorano l'apertura e la chiusura

The counter-balanced front doors improve the opening and closing

Les portes frontales contrebalancées améliorent l'ouverture et la fermeture

Die vorderen ausgewogenen Türen bessern der Öffnen und Schließen

Las puertas frontales compensadas mejora su abertura y su cierre



Sportello 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.



I forni TK prevedono camere di cottura indipendenti con regolazione termostatica delle potenze separate nel cielo e nel piano. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

The TK ovens have independent cooking chambers with thermostatic regulation for separate power in the rack and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

Les fours TK prévoient des chambres de cuisson indépendantes avec réglage thermostatique de la puissance voûte et sole séparé. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

Die Öfen TK sehen unabhängige Backkammern mit Thermostatsteuerung der separaten Leistungen an Decke und Boden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

Los hornos TK tienen cámaras de cocción independientes con regulación con termostato de las potencias separadas en el techo y en el suelo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.



Il supporto del forno è munito di piani portateglie e di comode ruote con freno (optional).


The oven support is equipped with three tray racks and four practical wheels with brake (optional).

Le support du four est muni de trois plans porte-plaque et de quatre roues avec frein très pratiques (optionnel).

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit drei Backblechebenen und vier bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

El soporte del horno está formado por tres superficies porta bandejas y por cuatro cómodas ruedas con freno (opcional).






Sul modulo cappa è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour removal kit with activated carbon filter can be fit on the hood module, which allows the flue not to be used.

Il est possible d'associer sur la hotte un kit d'élimination des vapeurs et odeurs avec un filtre à charbon actif qui évite d'utiliser le conduit d'évacuation de fumée.

Auf der Abzugshaube kann ein Kit mit Aktivkohlefilter zur Unterdrückung von Dampf und Gerüchen installiert werden, mit dem die Verwendung des Rauchabzugsrohrs vermieden werden kann.

Puede combinarse con la campana, un Kit para la eliminación de vapores y de olores con filtro de carbón activo para no tener que utilizar el tubo de salida de humos.




La camera del forno TK è in lamiera di acciaio alluminata con piano in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

The chamber of the EK oven is in aluminium coated steel plate with refractory floor and high performance electric heating elements.

La chambre du four EK est en tôle d'acier aluminée avec sole en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

Die kammer des Ofens EK ist aus aluminierem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

La camara del horno EK es en chapa de acero aluminato con suelo en refractario, y los elementos calentadores eléctricos con prestaciones altísimas.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.




500 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 500 °C

Température de cuisson maximum de 500 °C

500 °C Höchstgartemperatur

500 °C de temperatura máxima de cocción



La cella di lievitazione è ampia e a chiusura ermetica con illuminazione interna e comode ruote con freno (optional).

The large prover is hermetically closed with internal light and practical wheels with brake (optional).

La cellule de levage est vaste et est munie d'un système de fermeture hermétique, éclairage interne, et roues avec frein très pratiques (optionnel).

Die Gärprozess- Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

La celda de levado es amplia con cierre hermético, con iluminación interior y cómodas ruedas con freno (opcional).



certificazione ETL LISTED.
ETL LISTED certification.
certification ETL LISTED.
Zertifizierung ETL LISTED.
certificación ETL LISTED.



certificazione SANITATION LISTED.
SANITATION LISTED certification.
certification SANITATION LISTED.
Zertifizierung SANITATION LISTED.
certificación SANITATION LISTED.

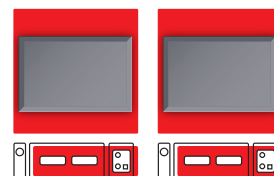
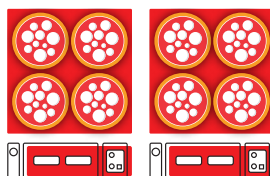


Modello TK2

TK A2/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 66 x P 66 cm

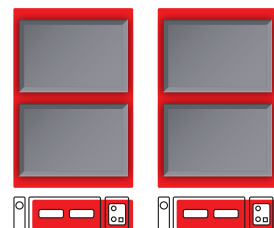
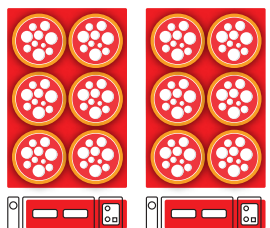
4+4 Pizze ø 33 cm
1+1 Teglie 60x40 cm
1+1 Baking pans 60x40 cm



TK B2/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 66 x P 99 cm

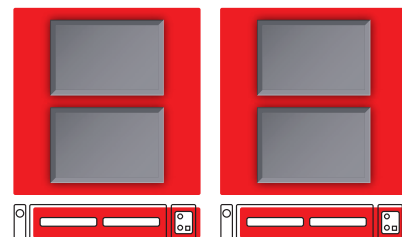
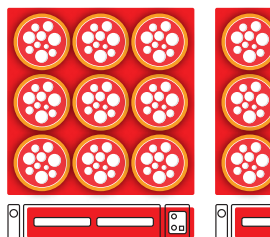
6+6 Pizze ø 33 cm
2+2 Teglie 60x40 cm
2+2 Baking pans 60x40 cm



TK C2/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 99 x P 99 cm

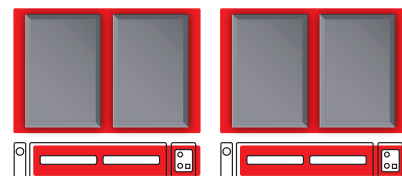
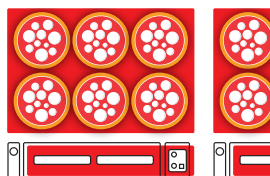
9+9 Pizze ø 33 cm
2+2 Teglie 60x40 cm
2+2 Baking pans 60x40 cm



TK D2/R

Dimensioni interne
Internal dimensions
H 15 x L 99 x P 66 cm

6+6 Pizze ø 33 cm
2+2 Teglie 60x40 cm
2+2 Baking pans 60x40 cm



I modelli sono disponibili
nelle seguenti versioni:
/R con frontale in stile
rustico
/I con frontale inox

The models are available
in the following versions:
/R with rustic style front
/I with stainless steel
front

Les modèles sont
disponibles dans les
versions suivantes:
/R avec partie frontal
de style rustique
/I avec partie frontale
inox

Die Modelle sind in den
folgenden Versionen
verfügbar:
/R mit Vorderseite im
rustikalen Stil
/I Mit Vorderseite aus
Edelstahl

Los modelos están
disponibles en las
siguientes versiones:
/R con frontal de estilo
rústico
/I con frontal inox



TKA2/I + SKA2



TKB2/R + SKA2

Composizioni TK2

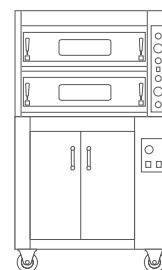
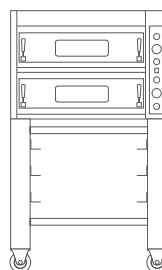
TK2 Compositions

TK2 Compositions

TK2 Varianten

TK2 Composiciones

TK2





TK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Pizze N. Pizze	N° Teglie # Baking pans
	H	L	P	H	L	P	Kg	V/Ph/Hz	Massima Max kW	Media Medium kW	°C	ø 25 cm	60x40 cm
TK A1I/R	15	66	66	43	91	84	100	400/3/50-60	4,5	2,8	0/500	4	1
TK A2I/R	15	66	66	70	91	84	140	400/3/50-60	9	4,5	0/500	4+4	1+1
TK B1I/R	15	66	99	43	91	117	120	400/3/50-60	6,5	3,8	0/500	6	2
TK B2I/R	15	66	99	70	91	117	170	400/3/50-60	13	6,5	0/500	6+6	2+2
TK C1I/R	15	99	99	43	124	117	150	400/3/50-60	9,6	4,8	0/500	9	2
TK C2I/R	15	99	99	70	124	117	220	400/3/50-60	19	9,5	0/500	9+9	2+2
TK D1I/R	15	99	66	43	124	94	120	400/3/50-60	6,5	3,8	0/500	6	2
TK D2I/R	15	99	66	70	124	94	170	400/3/50-60	13	6,5	0/500	6+6	2+2

R = Frontale rustico / Country style front I = Frontale acciaio inox / Stainless steel front

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER

BKA1 / BKA2		86	91	80	70	230/1/50-60	1	0,5			7
BKB1 / BKB2		86	91	113	80	230/1/50-60	1	0,5			14
BKC1 / BKC2		86	124	113	100	230/1/50-60	1	0,5			14
BKD1 / BKD2		86	124	90	90	230/1/50-60	1	0,5			14

SUPPORTO/STAND

SKA1 / SKA2		86	92	80	26	230/1/50-60					7
SKB1 / SKB2		86	92	113	28	230/1/50-60					14
SKC1 / SKC2		86	125	113	29	230/1/50-60					14
SKD1 / SKD2		86	125	90	28	230/1/50-60					14

Italforni Pesaro s.r.l.
 Loc. Chiusa di Ginestreto
 Via dell'Industria, 130 • 61122 Pesaro (PU) • Italia
 Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53
 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.



MADE IN ITALY