

TEKNO

Forno elettrico compatto per pizzeria e pasticceria ad una o due camere

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



TEKNO - T1A 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 (opzione digitale su richiesta)
- 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 (digital optional by request)
- 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

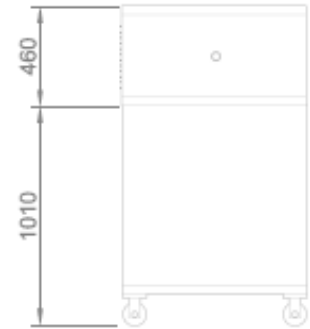
- Hermetic prover compartment
- Oven support

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

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


DATI TECNICI
 TECHNICAL CHART


| Tekno | Dimensioni interne (cm) | | | Dimensioni esterne (cm) | | | Peso | Alimentazione | Potenza | Potenza | Assorbimento | Temperatura | N° Teglie |
|-------------------|--------------------------|-----|-----|--------------------------|-----|-----|--------|---------------|---------|---------|--------------|-------------|---------------|
| | Internal dimensions (cm) | | | External dimensions (cm) | | | Weight | Supply | Power | Power | Absorption | Temperature | # Baking pans |
| | A/H | L/W | P/D | A/H | L/W | P/D | KG | | KW | KW/h | Ampere | °C | |
| T1A I/R - DECK | 15 | 61 | 62 | 46 | 85 | 95 | 76 | 400/3/50-60 | 4 | 2 | 6 | 0/450 | |
| BT1A I/R - PROVER | | | | 86 | 85 | 85 | 70 | 230/1/50-60 | 1 | 0,5 | | 0/90 | 14 |
| ST1A - STAND | | | | 86/70 | 86 | 85 | 26/22 | | | | | | 14/14 |

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front