

# TK

Forno elettrico ad una o due camere  
per pizzeria e pasticceria

Electric oven with one or two chambers  
for pizza and pastry



## TK - TKA2 I/R

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2 camere 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

- 2 cooking chambers 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)

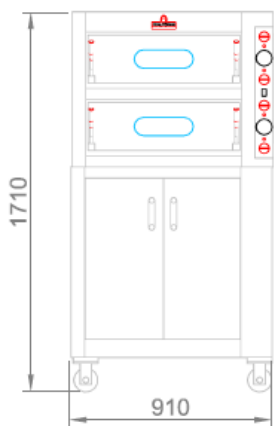
### ACCESSORIES

- Hermetic prover compartment
- Oven support

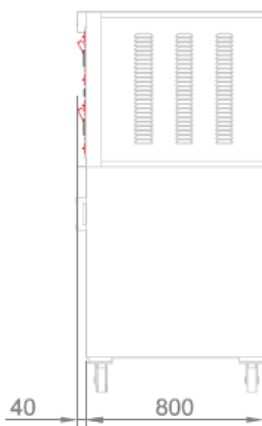
### OPTIONALS

- 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



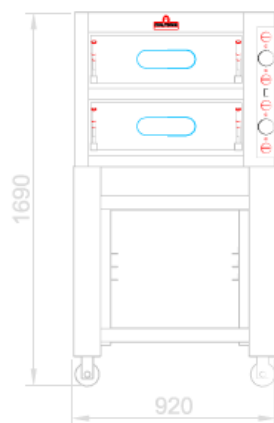
VISTA LATERALE + CELLA DI LIEVITAZIONE  
SIDE VIEW + PROVER



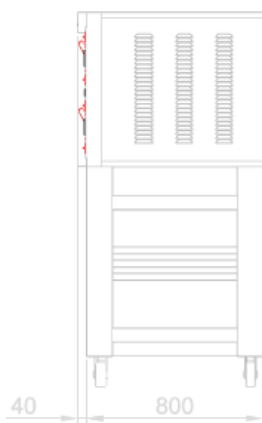
VISTA POSTERIORE + CELLA DI LIEVITAZIONE  
BACK VIEW + PROVER



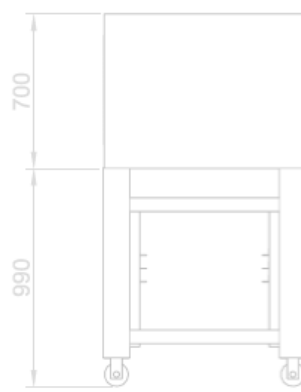
VISTA FRONTALE + SUPPORTO  
FRONT VIEW + STAND



VISTA LATERALE + SUPPORTO  
SIDE VIEW + STAND



VISTA POSTERIORE + SUPPORTO  
BACK VIEW + STAND



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

TK A2 I/R

DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 66 x P/D 66 cm  
4 + 4 Pizze Ø 33 cm  
1 + 1 Teglie 60x40 cm  
1 + 1 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		Maxima KW	Media KW/h		
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	°C	60x40 cm
TK A2 I/R - DECK	15 + 15	66	66	70	91	84	122	400/3/50-60	9	4,5	0/450	
BKA2 I/R - PROVER				86	91	80	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90	7
SKA2 - STAND				86/70	92	80	26/21					7/7

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front