

# TK

Forno elettrico ad una o due camere per pizzeria e pasticceria

Electric oven with one or two chambers for pizza and pastry



## TK - TKC1 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

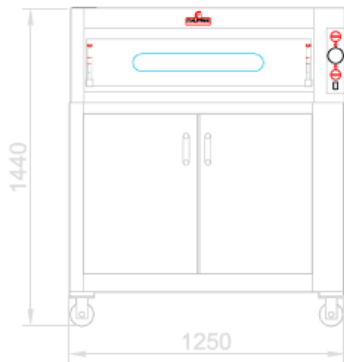
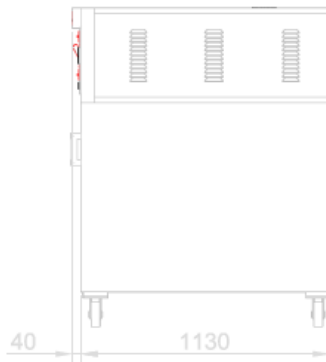
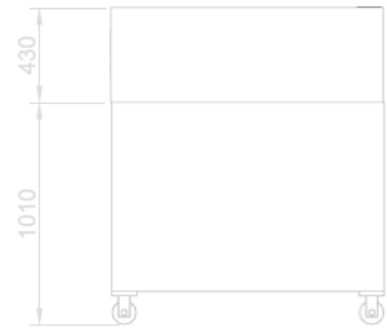
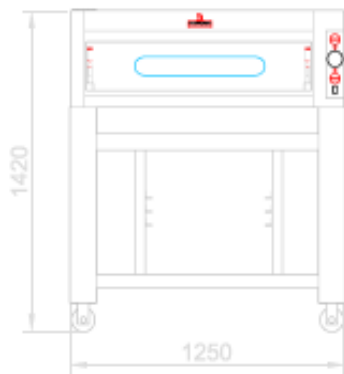
- 1 cooking chamber in aluminium coated steel with high performance refractory cooking floor
- Top and bottom stainless steel armored heating elements
- Electromechanical control panel
- Top and bottom separate power control
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°C
- Single tempered glazed door
- Counter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

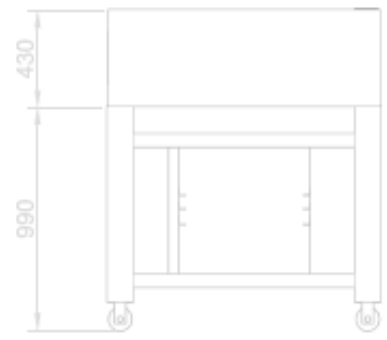
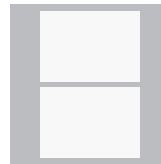
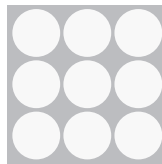
### ACCESSORIES

- 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 C1 I/R**
**DIMENSIONI INTERNE**  
 Internal dimensions  
 A/H 15 x L/W 99 x P/D 99 cm  
 9 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		 KW	 KW/h	 °C	
TK C1 I/R - DECK	15	99	99	43	124	117	120	400/3/50-60	9,6	4,8	0/450	60x40 cm
BKC1 I/R - PROVER				86	124	113	100	230/1/50-60	1	0,5	0/90	14
SKC1 - STAND				86/70	125	113	29/24					14/14

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front

R = Frontale rustico / Country Style Front