



**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



Tekno



**Tekno**

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 patisserie 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



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 zu kaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:  
**Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.***



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



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

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

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

*Die Backkammern sind innen durch geschützte Halogenlampe mit hoher Resistenz und Lichtleistung beleuchtet.*

*Las cámaras de cocción están iluminadas internamente con lámparas halogenas 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 TEKNO prevedono camere di cottura con regolazione elettronica/termostatica indipendente delle potenze del cielo e del piano cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

*The TEKNO ovens have cooking chambers with independent electronic/thermostatic power regulation for baking floor 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 TEKNO prévoient des chambres de cuisson avec réglage électrique/thermostatique indépendante de la puissance de la voûte et du plan de cuisson. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.*

*Die Öfen TEKNO sehen Backkammern mit separater elektronischer/thermostatischer Steuerung der Leistungen an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.*

*Los hornos TEKNO tienen cámaras de cocción con regulación electrónica/termostática separadas de las potencias del suelo de cocción y del techo. 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 ).

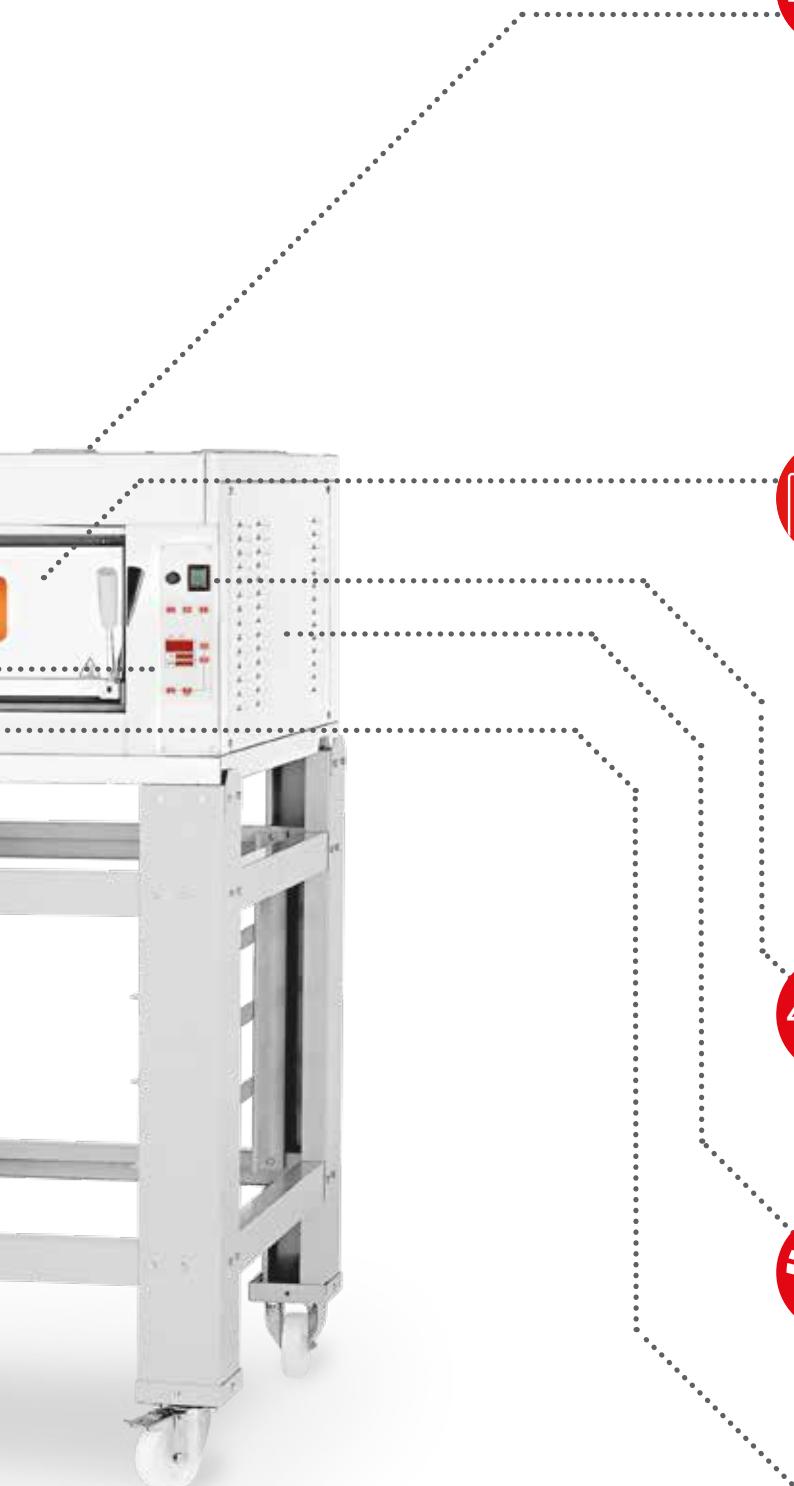
*The oven support is equipped with tray racks and practical wheels with brake ( optional ).*

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

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

*El soporte del horno está formado por superficies porta bandejitas y por cómodas ruedas con freno ( opcional ).*





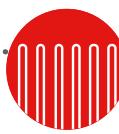
Sul modulo cappa è possibile abbinare un kit abbattimento vapori e odori con filtro ai carboni attivi che permette di non utilizzare la canna fumaria.

A steam and odour removal kit with activated carbon filter can be fit on the hood, 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 di cottura del forno TEKNO è in lamiera di acciaio alluminata con piano cottura in refrattario ed elementi riscaldanti elettrici ad altissime prestazioni.

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

La chambre de cuisson du four TEKNO est en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes prestations.

Die Backkammer des Ofens TEKNO ist aus aluminiertem Stahlblech mit Kochboden aus Schamottstein, mit elektrische Heizelemente mit höchster Leistung.

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



450 °C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450 °C.

Température de cuisson maximum de 450 °C.

450 °C Höchstgartemperatur.

450 °C de temperatura máxima de cocción.



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.

Isolément 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.



Resistenza Corazzata in acciaio inox.

Stainless steel sheathed heating element.

Résistances Blindées en acier inox.

Gepanzert Widerstand aus Edelstahl.

Resistencia acorazada de acero inoxidable.



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).

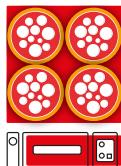
Die Gärprozess-Zelle ist geräumig und luftdicht verschlossen mit innere Beleuchtung und bequemen Rädern mit Bremse (fakultativ).

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

**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 pans 60x40 cm



**T1B I/R**

Dimensioni interne  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm

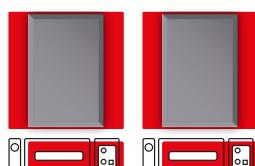
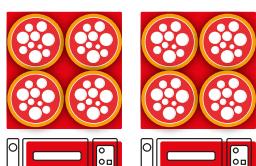
6 pizze Ø 30 cm  
2 teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



**T2A I/R**

Dimensioni interne  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 62 cm

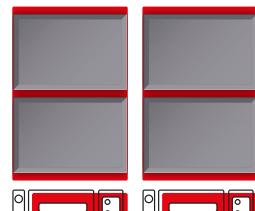
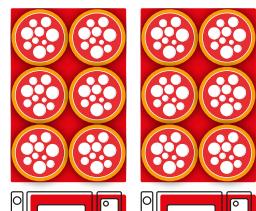
4+4 pizze Ø 30 cm  
1+1 teglie 60x40 cm  
1+1 Baking pans 60x40 cm



**T2B I/R**

Dimensioni interne  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm

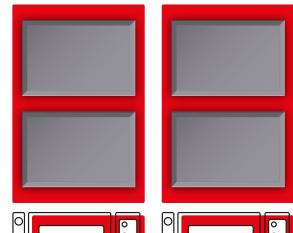
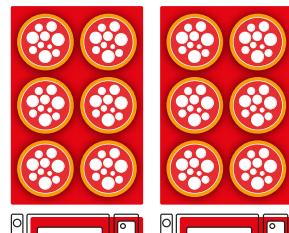
6+6 pizze Ø 30 cm  
2+2 teglie 60x40 cm  
2+2 Baking pans 60x40 cm



**T2C I/R**

Dimensioni interne  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 70 x P/D 105 cm

6+6 pizze Ø 35 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 frontale 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

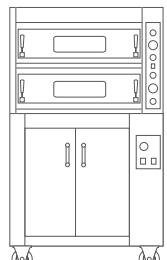
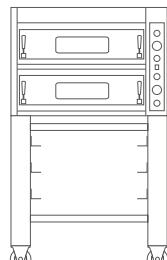


T2A/I + CMT2 + ST2B + 4W

T1A/I + CMT1 + ST1A + 4W

T2B/R + BT2B/R

**Tekno**



Composizioni TEKNO

TK2 Compositions

TK2 Compositions

TK2 Varianten

TK2 Composiciones



Modello TEKNO



Tekno	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW	kW/h	Ampere	°C	Ø 33 cm	60x40 cm
									Massima Max	Media Medium	(A)			
TK1A I/R	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4 Ø 30	1
TK1B I/R	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	33	9	0/450	6 Ø 30	2
TK2A I/R	15 + 15	61	62	70	85	95	120	400/3/50-60	8	2	12	0/450	4+4 Ø 30	1+1
TK2B I/R	15 + 15	61	92	70	85	125	160	400/3/50-60	12	6	19	0/450	6+6 Ø 30	2+2
TK2C I/R	15 + 15	70	105	70	94	138	190	400/3/50-60	16	8	25	0/450	6+6 Ø 35	2+2

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

CELLA LIEVITAZIONE/PROVER			A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	kW	kW/h		°C		60x40 cm
BT2A/BT1A I/R			86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5		0/90		14
BT2B/BT1B I/R			86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5		0/90		14
BT2C I/R			86	94	128	90	230/1/50-60	1	0,5		0/90		21

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

SUPPORTO/STAND			A/H	L/W	P/D	KG							60x40 cm
ST2A/ST1A			86/70	86	85	26/22							14/14
ST2B/ST1B			86/70	86	115	28/23							14/14
ST2C			86/70	95	128	30/25							21/21



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