



PAST FOOD



Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas



Forni elettrici per pasticceria/pizzeria a componibilità totale con possibilità di inserire camere di cottura di altezze diverse. Camere di cottura in lamiera acciaio alluminata e piano di cottura in lamiera acciaio bugnata. Resistenze in acciaio inox. Regolazione elettronica della temperatura del cielo e della platea. Controllo indipendente delle camere di cottura. Sportello basculante a vetro. Illuminazione interna protetta. Frontale in acciaio inox. Scarico vapori regolato da valvola. *ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO della scelta dei migliori materiali presenti sul mercato e dall'esperienza ultra-trentennale nella progettazione e costruzione di forni per Alte Temperature.



Totally combinable oven for bakers and pizza restaurants with the possibility of inserting inner cooking chambers of differing heights. Inner cooking chambers in aluminized steel sheeting and cooking rack in bossed steel sheeting. Electric resistance in stainless steel. Electronic ceiling and bed-plate temperature adjustment. Independent control of inner cooking chambers. Pivoting glass door. Front in stainless steel. Protected internal illumination. Valve-adjusted steam release.

Thermic insulation guaranteed by choice of the best materials available on the market and by the over thirty year experience in the design and construction of high-temperature ovens.



mod.PFF

1KPF + 1PFF + PRC + 1SP60/120 + RUOTE/WHEELS



Fours électriques pour pâtisserie et pizzeria complètement composables avec possibilité d'insérer des chambres de cuisson de différentes hauteurs. Chambres de cuisson en tôle acier aluminée et plan de cuisson en tôle acier arrondie. Résistances électriques en acier inox. Réglage électronique de la température du plafond et du plateau. Contrôle indépendant des chambres de cuisson. Porte à verre basculante. Élément frontal en acier inox. Eclairage interne protégé. Evacuation vapeurs réglée par vanne. Isolation thermique garantie par le choix des meilleurs matériaux présents sur le marché et par une expérience de trente ans dans la conception et la construction de fours pour hautes températures.



Elektroherde für Bäckereien und Pizzerias vollständig zusammenstellbar, mit der Möglichkeit unterschiedlich hohe Backkammern einzusetzen. Backkammer aus alluminiertem Stahlblech, und Backfläche aus gebosseltem Stahlblech. Elektrische Widerstände aus Inoxstahl. Elektronische Temperatureinstellung der oberen Wölbung und der Grundfläche. Unabhängige Kontrolle der Backkammern. Schwinglastür Frontseite aus Inoxstahl. Interne, geschützte Beleuchtung. Ventilgeregelter Dampfablass. Die thermische Isolierung wird von der Auswahl der besten Materialien, die auf dem Markt zur Verfügung stehen, garantiert, sowie von der mehr als dreißigjährigen Erfahrung beim Entwerfen und Konstruieren von Herden für hohe Temperaturen.

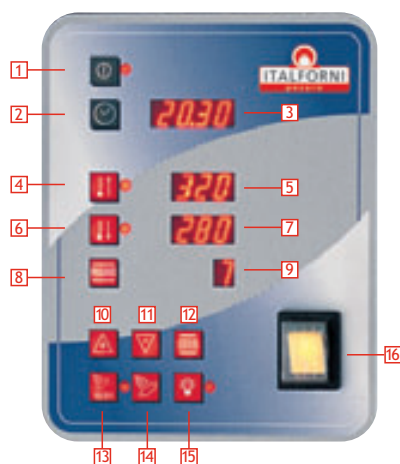




Hornos eléctricos para pastelería/pizzería totalmente componible con posibilidad de introducir cámaras de cocción de alturas diferentes. Cámaras de cocción de chapa de acero aluminada y plataforma cocción de chapa de acero moldeada. Resistencias de acero inoxidable. Regulación electrónica de la temperatura de techo y del fondo. Control independiente de las cámaras de cocción. Puerta basculante con vidrio. Iluminación interna protegida. Frente de acero inoxidable. Descarga de vapores con regulación de válvula. * AISLAMIENTO TÉRMICO GARANTIZADO por la selección de los mejores materiales que se hallan en el mercado y por la experiencia que lleva más de treinta años en el diseño del proyecto y fabricación de hornos para Altas Temperaturas.



PANNELLO COMANDI DIGITALE / DIGITAL CONTROL PANEL



- 1— Tasto on/off scheda / On/off key for card
- 2— Tasto timer / Timer key
- 3— Display timer / Timer display
- 4— Tasto regolazione temperatura cielo
Key for ceiling temperature regulating
- 5— Display temperatura cielo / Ceiling temperature display
- 6— Tasto regolazione temperatura platea
Key for rack temperature regulating
- 7— Display temperatura platea / Rack temperature display
- 8— Tasto selezione programmi / Key for programs selection
- 9— Display programmi / Programs display
- 10— Tasto Up / Up key
- 11— Tasto down / Down key
- 12— Tasto conferma dati / Key for data confirmation
- 13— Tasto accensione vaporiera / Key for humidity generator tank
- 14— Tasto immissione vapore / Key for steam input
- 15— Tasto luce camera / Key for chamber light
- 16— Interruttore generale / General switch



Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas

Caratteristiche Tecniche / Technical specifications



	Dimensioni Interne			Dimensioni Esterne			Peso	Potenza	Potenza	N. Teglie
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Massima Kw	Media Oraria Assorbita Kw	60x40
PFA	18	60	80	43+16*	100	128+17*	170	7,2	3,5	2
PFB	18	60	120	43+16*	100	168+17*	185	7,8	4	3
PFC	18	80	120	43+16*	120	168+17*	205	8,2	4,5	4
PFD	27	60	80	53+16*	100	128+17*	180	7,2	3,5	2
PFE	27	60	120	53+16*	100	168+17*	200	7,8	4	3
PFF	27	80	120	53+16*	120	168+17*	220	8,2	4,5	4

* Cappa Isolante

	Inside Dimensions			Outside Dimensions			Weight	Power	Power	N. Baking-pan
	H	L	P	H	L	P	Kg.	Max Kw	Medium Kw	60x40
PFA	18	60	80	43+16*	100	128+17*	170	7,2	3,5	2
PFB	18	60	120	43+16*	100	168+17*	185	7,8	4	3
PFC	18	80	120	43+16*	120	168+17*	205	8,2	4,5	4
PFD	27	60	80	53+16*	100	128+17*	180	7,2	3,5	2
PFE	27	60	120	53+16*	100	168+17*	200	7,8	4	3
PFF	27	80	120	53+16*	120	168+17*	220	8,2	4,5	4

* Isolating Hood



ITALFORNI Pesaro srl

Via dell'Industria, 130
 Loc. Chiusa di Ginestreto - 61100 Pesaro - Italia
 Tel. 0721 481515 (5 linee)
 Fax 0721 482549 (Amministrazione e Acquisti)
 Fax 0721 482453 (Commerciale)



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 specifications 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.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Italforni Pesaro s.r.l. behält sich das Recht vor wu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Italforni Pesaro s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Italforni Pesaro s.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.