



TOTEM

Forno elettrico per gastronomia,
pasticceria e panetteria

Electric oven for gastronomy,
pastry and bread



TOTEM

Forno elettrico combinato disponibile con comandi digitali o meccanici, composto da un forno ventilato ad iniezione diretta e velocità regolabile della ventola e da un forno statico con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata e piano di cottura in refrattario.



FORNO VENTILATO
Ventilated oven

FORNO STATICO
Static oven

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



FUNZIONE FAVORITI

Favorites function
Fonction favoris
Funktion favoriten
Funciones favoritas



CONTROLLO UMIDITÀ

Adjustment of humidity
Règlage de l'humidité
Feuchtigkeitskontr
Regolaciòn humedad



SISTEMA DI AUTOLAVAGGIO

Self cleaning system
Système d'auto-nettoyage
Selbstreinigungssystem
Sistema de autolavado



VENTOLA BIDIREZIONALE

Bidirectional fan
Ventilateur bidirectionnel
Bidirektionale ventilator
Ventilador con doble direcciòn



ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO

Guaranteed thermal insulation
Isolement thermique garanti
Wärmedämmung garantiert
Aislamiento térmico garantizado



RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable



REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO DI COTTURA

OPTIONAL

Independent digital power regulation
for baking floor and ceiling
Règlage digital indépendante
de la puissance de la voûte et du sole
Separate Digital Regulierung
der Macht an Decke und Boden
Regulaciòn digital separada
potencia del suelo y del techo

TOTEM Y050

EN. Combo electric oven with digital or mechanical controls. It consists of a ventilated direct injection oven with adjustable speed fan and a static oven with cooking chamber in aluminised sheet steel and refractory hob.

DE. Kombi-Elektroofen, mit digitaler oder mechanischer Steuerung erhältlich, bestehend aus einem Umluftbackofen mit direktem Einblasen mit einstellbarer Gebläsegeschwindigkeit und einem statischen Ofen mit Garkammer aus aluminisiertem Stahlblech und Backboden aus Schamotte.

FR. Four électrique combiné disponible avec commandes numériques ou mécaniques, composé d'un four ventilé à injection directe et vitesse de ventilation réglable et d'un four statique avec chambre de cuisson en tôle d'acier aluminisée et plan de cuisson en matériau réfractaire.

ES. Horno eléctrico combinado disponible con mandos digitales o mecánicos, compuesto por un horno ventilado de inyección directa y velocidad del ventilador regulable y por un horno estático con cámara de cocción de chapa de acero aluminizado y superficie de cocción de material refractario.

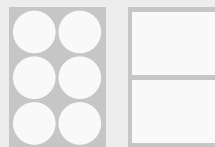
T1A I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 62 cm

4 Pizze Ø 30 cm
1 Teglia 60x40 cm
1 Baking pan 60x40 cm

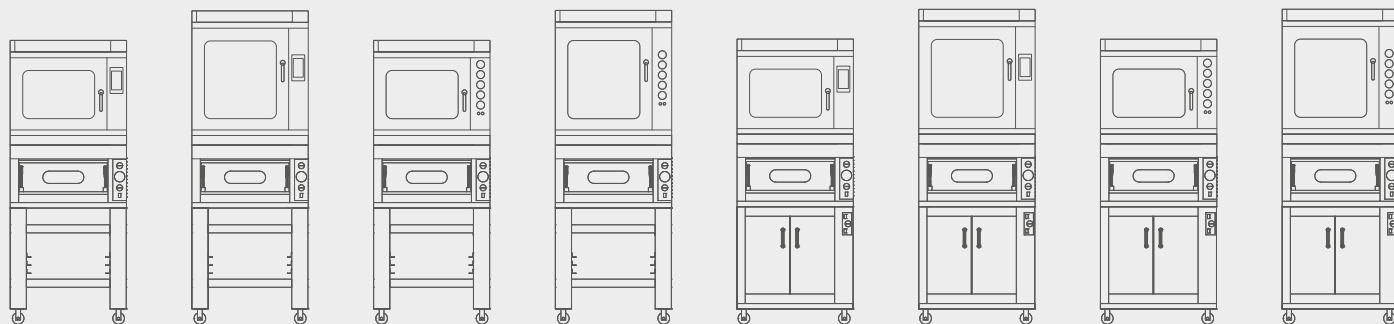


T1B I/R DIMENSIONI INTERNE
Internal dimensions
A/H 15 x L/W 61 x P/D 92 cm

6 Pizze Ø 30 cm
2 Teglie 60x40 cm
2 Baking pans 60x40 cm



DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



TOTEM Forno ventilato Ventilated oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V	Potenza Power kW/h		Distanza fra Teglie Distance between Trays mm	Capacità Teglie Capacity Trays		
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D						60X40 cm	GN	
WINDY-T6E	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8		70	6	6 GN1/1	
WINDY-T10E	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16		70	10	10 GN1/1	
WINDY-M6E	52	45	63	78,5	88	88,5	115	3N-AC400	8		70	6	6 GN1/1	
WINDY-M10E	76	45	63	104	88	88,5	150	3N-AC400	16		70	10	10 GN1/1	
TOTEM Forno statico Static oven	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power kW/h		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 30 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW/h	Med. kW/h				
T1A/I	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4	1
T1B/I	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6	2

CAPPA - HOOD	A/H	L/W	P/D	Kg	kW/h
CAP0610	40	93	102	20	0,1

CELLA LIEVITAZIONE - PROVER	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	kW/h	kW/h	°C
BT1A/I	86	85	85	70	230/1/50-60	1	0,5	0/90
BT1B/I	86	85	115	80	230/1/50-60	1	0,5	0/90

SUPPORTO - STAND	A/H	L/W	P/D	Kg
ST1A	86/70	86	85	26/22
ST1B	86/70	86	115	28/23



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

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.

