



ПЕКАРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

 **ITFORNO**

РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU



ITFORNO

ПЕКАРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



- Широкий модельный ряд от 4 до 10 уровней загрузки
- Камера и корпус из нержавеющей стали
- Механическая или электронная панель управления с возможностью установки до 99 программ
- Ручной / инжекторный впрыск пара
- Охлаждаемая дверца
- Регулируемые петли на дверце

БЕЗУПРЕЧНАЯ ВЫПЕЧКА С ITFORNO!

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

www.rp.ru

Пекарские шкафы: серия Bakery



ITF 664 E UD



ITF 1064 E UD

ПРЕИМУЩЕСТВА

- камера из нержавеющей стали AISI 304
- электронная панель управления
- охлаждаемая дверца
- регулируемые петли на дверце
- инжекторный впрыск пара
- температурный режим 50-270°C
- 99 программ с шагом 4; возможность программирования предварительного разогрева
- 1/2 скорости вентиляторов
- функция программирования выключения вентиляторов (отключаются вентиляторы и тэны, печь может работать некоторое время в статическом режиме)
- разъем для термоядра (термоядро – опция)

Технические характеристики

	ITF 664 E UD	ITF 1064 E UD
Вместимость	6 уровней 600×400 мм	10 уровней 600×400 мм
Расстояние между направляющими, мм	80	80
Управление	Электронное	Электронное
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	8,4	16
Габариты, мм	932×926×824	932×926×1144
Вентиляция	2 вентилятора с реверсом	3 вентилятора с реверсом
Функция увлажнения	10 уровней подачи пара	10 уровней подачи пара

Пекарские шкафы: серия Snack

Шкафы пекарские серии Snack предназначены для приготовления кондитерских изделий и выпечки небольших размеров. Они идеально подойдут для мини-пекарен, кофеен и кондитерских магазинов, где важен каждый метр пространства. Сочетая в себе небольшие габариты и низкие энергозатраты, печи ITFORNO способны облегчить работу повара и обслуживающего персонала.



ITF 423 P



ITF 423 UP



ITF 464

ПРЕИМУЩЕСТВА

- камера из нержавеющей стали AISI 430
- простая и удобная электромеханическая панель управления
- охлаждаемая дверца
- ручной впрыск пара (кроме ITFORNO ITF 423 P)
- таймер 0-120 минут
- температурный режим 50-260°C

Технические характеристики

	ITF 423 P	ITF 423 UP	ITF 464
Вместимость	4 уровня 429×345 мм (4 листа в комплекте)	4 уровня 429×345 мм (4 листа в комплекте)	4 уровня 600×400 мм
Расстояние между направляющими, мм	74	74	73
Управление	Электромеханическое	Электромеханическое	Электромеханическое
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	2,8	2,8	3,4
Габариты, мм	590×695×590	590×695×590	784×752×634
Вентиляция	1 вентилятор	1 вентилятор	2 вентилятора
Функция увлажнения	без увлажнения	есть	есть





Расстоечные шкафы

Расстоечные шкафы ITFORNO идеально подойдут для тех, кто хочет сократить время подготовки теста без потери качества выпечки. Шкафы подходят для любого типа выпечки, что позволяет не ограничивать ассортимент производимой продукции. Кроме того, они станут отличным дополнением к пекарским шкафам, не занимая большого пространства благодаря возможности модульной установки.



ITF 823



ITF 864



ITF 1264

ПРЕИМУЩЕСТВА

- камера из нержавеющей стали AISI 430
- простая и удобная электромеханическая панель управления
- температурный режим 30-60°C, функция увлажнения

Технические характеристики

	ITF 823	ITF 864	ITF 1264
Вместимость	8 уровней 429×345 мм	8 уровней 600×400 мм	12 уровней 600×400 мм
Расстояние между направляющими, мм	74	70	75
Совместимость	ITF 423	ITF 464	ITF 664/ITF1064
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1,2	2,4	2,4
Габариты, мм	595×545×840	795×655×835	935×910×800
Функция увлажнения	без увлажнения	без увлажнения	есть

Пекарские шкафы: серия Bakery

Шкафы пекарские серии Bakery идеально подойдут для выпечки широкого ассортимента продукции от бисквита до пиццы, благодаря вместительной камере и быстрому насыщению камеры паром, что позволяет продукту равномерно выпекаться и приобретать насыщенный вкус и манящий аромат.



ITF 664 UD



ITF 1064 UD

ПРЕИМУЩЕСТВА

- камера из нержавеющей стали AISI 304
- простая и удобная электромеханическая панель управления
- охлаждаемая дверца
- регулируемые петли на дверце
- инжекторный впрыск пара
- температурный режим 100-275°C

Технические характеристики

	ITF 664 UD	ITF 1064 UD
Вместимость	6 уровней 600×400 мм	10 уровней 600×400 мм
Расстояние между направляющими, мм	80	80
Управление	Электромеханическое	Электромеханическое
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	8,4	16
Габариты, мм	932×926×824	932×926×1144
Вентиляция	2 вентилятора с реверсом	3 вентилятора с реверсом
Функция увлажнения	5 уровней подачи пара	5 уровней подачи пара

 **ITFORNO**



Оборудование ITFORNO производится в итальянской провинции Падуя, в сердце Северо-востока страны, Фабрика является одним из главных производителей профессионального пекарского оборудования.

С 1978 года деятельность компании была ориентирована на внутренний рынок. Она производила различные виды пекарского оборудования: пекарские и расстоечные шкафы, пароконвектоматы, аксессуары. В начале 90-х годов компания начинает выходить на мировой рынок благодаря 100% итальянскому качеству и совершенному дизайну. Линейка профессионального оборудования для пекарен, кофеен и ресторанов постоянно пополняется и совершенствуется благодаря постоянному развитию технологической составляющей производства.

Оборудование ITFORNO станет не только отличным помощником повару и персоналу, но и украсит кухню, благодаря современному дизайну и высокому качеству сборки.

БЕЗУПРЕЧНАЯ ВЫПЕЧКА С ITFORNO!