

# EK



Forno elettrico compatto ad una o due camere per pizzeria  
Compact electric oven with one or two chambers for pizza  
Four électrique compact à une ou deux chambres pour pizzeria  
Kompakter Elektroofen mit einer oder zwei Kammern für Pizzeria  
Horno eléctrico compacto de una o dos cámaras para pizzería



**ITALFORNI**

Forno per pizzeria elettrico professionale con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori. Illuminazione interna protetta.



EK 44

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY

**450°** 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**  
 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 SEPARATA DELLA TEMPERATURA CIELO E PIANO DI COTTURA**  
 Independent temperature regulation for baking floor and ceiling  
 Réglage indépendante de la température de la voûte et du sole  
 Separate Regulierung der Temperatur an Decke und Boden  
 Regulación separada temperaturas del suelo y del techo

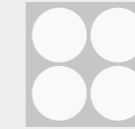
**EN.** Professional electric pizza oven with baking chamber with aluminium coated steel plate. Refractory baking floor. Counter-balanced opening door. Vapor discharge. Protected interior lighting.

**DE.** Elektro-chefkochofen für Pizzeria mit Backkammer aus aluminierterem Stahlblech. Kochboden aus Schamottstein. Ausgewogene Öffnung der Türen. Ableiten von Dämpfen. Geschützte Innenbeleuchtung.

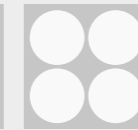
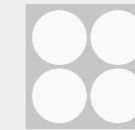
**FR.** Four électrique à pizza professionnel avec chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée. Plan de cuisson en matière réfractaire. Porte frontale à ouverture contrebilancée. Déchargement vapeurs de cuissons. Eclairage interne protégé.

**ES.** Horno eléctrico profesional para pizzería con cámara de cocción en acero aluminizado. Pizo de cocción refractario puertas compensadas. Salida vapor. Iluminación interna protegida.

**EK 4** DIMENSIONI INTERNE  
 Internal dimensions  
 A/H 14 x L/W 66 x P/D 64,5 cm  
 4 Pizze Ø 32 cm  
 1 Teglia 60x40 cm  
 1 Baking pans 60x40 cm



**EK 44** DIMENSIONI INTERNE  
 Internal dimensions  
 A/H 14 x L/W 66 x P/D 64,5 cm  
 4 + 4 Pizze Ø 32 cm  
 1 + 1 Teglie 60x40 cm  
 1 + 1 Baking pans 60x40 cm



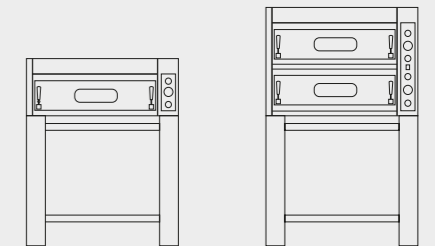
**EK 6** DIMENSIONI INTERNE  
 Internal dimensions  
 A/H 14 x L/W 66 x P/D 97,5 cm  
 6 Pizze Ø 32 cm  
 2 Teglie 60x40 cm  
 2 Baking pans 60x40 cm



**EK 66** DIMENSIONI INTERNE  
 Internal dimensions  
 A/H 14 x L/W 66 x P/D 97,5 cm  
 6 + 6 Pizze Ø 32 cm  
 2 + 2 Teglie 60x40 cm  
 2 + 2 Baking pans 60x40 cm



## DIMENSIONI E VARIANTI DIMENSIONS AND VARIATIONS



EK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power Max Med kW/h		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 32 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max	Med				
<b>EK4</b>	14	66	64,5	32,5	89	73,5	51	400/3/50-60	4,5	2,8	7	0/450	4	1
<b>EK44</b>	14+14	66	64,5	59,5	89	73,5	102	400/3/50-60	9	4,5	14	0/450	4+4	1+1
<b>EK6</b>	14	66	97,5	32,5	89	106,5	68	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
<b>EK66</b>	14+14	66	97,5	59,5	89	106,5	121	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2

SUPPORTO - STAND	A/H	L/W	P/D	Kg
<b>SEK4</b>	94,5	90,5	75	18
<b>SEK6</b>	94,5	90,5	108	20

**WAICO**  
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

[www.italforni.it](http://www.italforni.it)

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro  
61122 (PU) Italia - Phone +39 0721 481515 - [info@italforni.it](mailto:info@italforni.it)

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 (VI) Italia - [www.waicogroup.com](http://www.waicogroup.com)

AD. Matteo Berardi - Graphic E-LEVA

  
**ITALFORNI**