

Caratteristiche tecniche PN:
Costruzione in tubolare BL con pannellature in lamiera preverniciata che uniscono robustezza ed eleganza; facciata inox AISI 304 di altissima qualità ed elevata resistenza (18/10). Finitura Scotch Bright spessore 15/10 camera di cottura in lamiera alluminata ad alta affidabilità, spessore 15/10, suolo in refrattario, doppia illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea, comandate da un controller (vedi caratteristiche allegate). Le portine delle camere sono in cristallo temperato, ribaltabili verso l'alto interno-camera. La vaporiera è comandata direttamente dal controller con regolazione in secondi ed è termoautonoma, con resistenze corazzate che vengono inserite dal controller e regolate da due termostati: il primo per la temperatura vapore, il secondo per la sicurezza. L'elettroforno PN è la soluzione ideale in quanto a completezza e flessibilità perché è predisposto per la componibilità fino a tre camere con l'aggancio per i teli di informamento.

Technical features PN:
BL tube structure with prepainted plates both solid and stylish, stainless steel AISI 304 façade of very high quality and resistance (18/10). Scotch Bright finishing topcoat of thickness 15/10; cooking chamber in high reliability aluminum plate thickness 15/10, refractory ground, provided with double internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, equipped with shielded oven top and bed plate elements regulated by a controller (see the attached features). The chamber doors are made of temperate crystal glass, and open towards the upper inner part of the chamber. The steaming engine is operated by the controller and can be regulated in seconds and is thermally independent, with shielded heating elements, that can be introduced by the controller and regulated by two thermostats: the first for the steam temperature, the second for the safety. The PN electric oven is the perfect solution as far as flexibility and completeness is concerned, because it is adapted for modularity up to three chambers, provided with hooks for the baking plates.

studiohome.it



electric ovens_showcases_laboratory equipment

Sud Forni Srl
Via 4 Novembre, 43
80026 - Casoria (Na)
Italy

Tel. +39 081. 7572338
Tel/Fax +39 081. 7572251
www.sudforni.it

contatti Italia:
robotalombardi@sudforni.it

foreign contact:
foreign@sudforni.it

made in italy

Caracté ristiques techniques PN:
BL Structure en tubulaires avec panneaux en tôle Prévernissée massif et élégant; façade en acier inoxydable AISI 304 de très haute qualité e résistance (18/10) Finissage en Scotch Bright de épaisseur 15/10; chambre de cuisson en tôle aluminée de haute fiabilité de épaisseur 15/10; plateau inférieur en tôle réfractaire, avec double éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées, commandées par un contrôleur (Spécifications ci-joint). Les portes des chambres sont en cristal trempé et se tournent vers l'haut intérieur de la chambre. La machine a vapeur est directement contrôlée par le contrôleur réglable en secondes et est autonome thermiquement, avec des résistances blindées qui sont introduits par le contrôleur et réglées par deux thermostats: l'un pour la température de vapeur, l'autre pur la sécurité. Le four électrique PN est la solution idéale en termes de complétude et flexibilité car il est conçu pour la modularité de trois chambres avec des crochets pour les plaque de cuisson.

Technische Daten PN:
Rohrkonstruktion mit Platten aus vorlackiertem Blech solide und stilvoll, Frontseite aus Edelstahl AISI 304 von sehr hoher Qualität und Beständigkeit (18/10). Scotch Bright Endanstrich mit einer Dicke von 15/10; Garraum aus Aluminiumblech - hohe Zuverlässigkeit - Dicke 15/10, hitzebeständiger Kammerboden, mit Doppelinnenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwollämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden gesteuert von einem Controller. (Siehe beigefügtes Eigenschaften). Backraumtüren aus gehärtetem Kristall, lassen sich nach innen kippen. Die Dampfmaschine ist direkt von der Controller reguliert mit Anpassung an Sekunden, thermisch unabhängig, mit geschirmt Elektrowiderstände von der Controller eingefügt und reguliert von zwei Thermostate: eines zur Wasserdampftemperatur, eines zur Sicherheit. PN Elektroofen ist die ideale Lösung wegen seine Vollständigkeit und Flexibilität - es ist modular aufbaubar bis drei Kammern mit Haken für Backblech.

Caratteristiche del controller PN:
Il controller è predisposto con valori da zero a dieci per una perfetta regolazione della temperatura della platea e del cielo, con dotazione di meccanismo di pre-accensione automatica. È sufficiente impostare il tempo di accensione del forno, impostando la temperatura e le posizioni desiderate. È possibile impostare anche i tempi di cottura con segnalazione acustica per semplificare la gestione del lavoro. Questo controller è definito "economizzatore" perché in grado di garantire elevatissimi standard in termini di risparmio energetico. Esempio: 5 Suolo / 5 Cielo (Cottura Rosticceria) oppure 8 Cielo / 2 Suolo (Cottura Pizza a Terra) oppure 4 Cielo / 7 suolo (Cotture per Pizza in Teglie) si ha un risparmio energetico di circa il 50 %. Questo significa che se il forno ha una potenza di massimo assorbimento di 12 Kw ne consuma 6 Kw/h. Inoltre la caratteristica più importante di questo controller è la calibrazione, cioè il controller divide sia la platea sia il cielo in tre gruppi di resistenza: "Gruppo uno" davanti alla bocca del forno, "Gruppo due" al centro della camera e "Gruppo tre" in fondo alla camera, con la possibilità di regolazione delle resistenze da uno a sette per consentire una cottura omogenea su tutta la superficie della camera. Inoltre c'è un ulteriore risparmio energetico in quanto si determina un minor tempo di accensione delle resistenze.

Controller features PN:
The controller has values from zero to ten for a perfect temperature regulation of the round and top, it is equipped with a pre-turning on automatic mechanism. It is enough to set the desired time of turning on the oven, and set the desired temperature and positions. It is possible even to set the baking time with an acoustic alarm, in order to make the work management more easy. This controller is also called "economizer" because it can guarantee very high energy saving standards. Example: 5 ground/ 5 top (baking rotisserie) or 8 top/ 2 ground (baking pizza on ground) or 4 top/7 ground (baking pizza in a baking tin) there is energy saving of nearly 50 %. This mean that if the oven has maximum absorption power of 12 kW, it will consume 6kW/h. Moreover, the most important feature of this controller is the calibration, it divides both the top and the bed of the oven in three heating element groups. "Group one" the front area of the chamber, near the opening of the oven, "group two" the middle center chamber area and "group three", at the bottom of the chamber, the heating elements can be thus regulated from one to seven to guarantee even baking all over the surface of the chamber. So there is also an additional energy saving, because of the shorter turning on time of the heating elements.

Caractéristiques du contrôleur PN:
Le contrôleur est muni de graduations de zero à dix pour un réglage précis de la temperature de plateau inférieur et supérieur, et permet également le allumage automatique. Il suffit de saisir l'heure à laquelle on souhaite allumer le four et choisir les positions et les temperatures souhaitées. On peut également saisir les durées de cuisson; un signal sonore permettra de gérer plus facilement le travail. Ce contrôleur se classe dans les "économiseur" car il permet de régler des positions moyennes. Par ex. 5 Sol 5 Ciel (Rotissoire) ou bien 8 Ciel2 Sol (cuisson d'une pizza sans plat) ou bien 4 Ciel et 7 Sol (cuisson d'une pizza dans un plat) on fait des économies d'énergie d'environ 50%. Cela signifie que si le four a une puissance d'absorption maximale de 12 kW, il en consomme 6 kW/h. Par ailleurs, la principale caractéristique de ce contrôleur est le calibrage. Cela signifie que le contrôleur répartit le plateau inférieur et le plateau supérieur en trois groupes de résistance: "Group un" devant la porte du four, "Group deux" au centre de la chambre et "Group trois" au fond de la chambre. On peut régler les résistances de un a sept pour permettre une cuisson homogène dans toute la chambre. De plus ce sont des économies d'énergie on réduit la durée de préchauffage des résistances.

Eigenschaften des Controllers PN:
Der Controller kann für eine perfekte Temperaturregelung von 0 bis 10 eingestellt werden verfügt zudem über ein automatisches Vorheizsystem. Man muss nur die Zeit, zu der sich der Ofen einschalten soll, sowie die gewünschte Position und Temperatur eingeben; es kann jedoch auch die Kochzeit mit einem akustischen Warnsignal eingegeben werden, um die Arbeit zu erleichtern. Dieser Controller fungiert als „Energiespargerät“ weil es garantiert hohe Energieersparnis. Zum Beispiel bei 5 Unterhitze und 5 Oberhitze (Grillen), bei 8 Oberhitze und 2 Unterhitze (Pizzabacken an der Unterseite) oder bei 4 Oberhitze und 7 Unterhitze (Pizzabacken in der Backform) beträgt die Energieersparnis etwa 50%. Das bedeutet, dass der Ofen bei einer Höchstenenergieverbrauch von 12 Kw, 6 Kw verbraucht. Die wichtigste Eigenschaft des Controllers ist die Kalibrierung, durch die sowohl die Decke als auch die Grundplatte in drei Widerstandsgruppen eingeteilt wird: „Gruppe 1“ vor die Öffnung des Backrohrs, „Gruppe 2“ in der Mitte des Backrohrs und „Gruppe 3“ an der Rückwand des Backrohrs. Es besteht die Möglichkeit, die einzelnen Widerstände von 1 bis 7 einzustellen, um einen gleichmäßigen Einbrennen auf der gesamten Oberfläche des Backrohrs zu ermöglichen, und um zusätzlich Energie zu sparen, da die Widerstände weniger Einschaltzeit benötigen.

PN-GS



Serie Turchese e Ametista

elettroforni_vetrine_laboratorio



Caratteristiche tecniche GS:
Forno alimentato a gas, si contraddistingue per l'elevata capienza: 9 teglie da cm. 60x40 o da 65x45. La struttura è in acciaio Inox AISI 304 con finitura Scotch Bright. Realizzato secondo le più moderne tecnologie, il forno garantisce la perfetta cottura dei prodotti nel sistema girevole grazie al metodo di riscaldamento che diffonde il calore necessario attraverso la convezione e alla possibilità di immettere il vapore necessario ottenuto dal vaporizzatore. L'altissima qualità dei materiali utilizzati è alla base degli eccezionali risultati di durata nel tempo: a prova di concorrenza. Le altissime prestazioni e la facilità d'uso senza paragoni ne completano le caratteristiche e ne fanno la scelta ideale sia per panifici che per pasticcerie.



Technical features GS:
Gas oven with very high capacity: 9 baking tins of 60x40 cm. or 65x45 cm. Stainless steel structure AISI 304 with Scotch Bright Finishing. Made according to the latest technology, it guarantees a perfect baking of the products in the rotating system, due to the singular heating method by convection and by the steam produced by the steaming engine. The high quality materials guarantee a very long lasting life of the product, that challenge all other producers. The high performance and the user-friendliness beyond comparison complete its features and make of it the perfect choice for bakeries and patisseries.



Caracté ristiques techniques GS:
Four à gaz à très haute capacité: 9 plats de cuisson de 60x40 cm. ou 65x45 cm. Structure en acier inoxydable AISI 304 de très haute qualité e résistance. Finissage en Scotch Bright. Fabriqué selon la technologie de pointe, il garantit une cuisson parfaite des produits dans le système de rotation, en raison de la méthode de chauffage par convection et par la vapeur produite par le moteur de la vapeur. Les matériaux de haute qualité garantissent une durée très longue du produit, qui défi tous les autres producteurs. La haute performance et la convivialité au-delà de comparaison complète ses caractéristiques et en font le choix idéal pour les boulangeries et les pâtisseries.



Technische Daten GS:
Gasofen mit hoher Kapazität: neun Backformen von 60x40cm oder 65x45cm. Edelstahlkonstruktion AISI 304 von sehr hoher Qualität und Beständigkeit. Scotch Bright Endanstrich. Gemacht mit den modernsten Technologien, der Ofen sorgt für perfektes Backen der Produkte in der rotierendem System dank der Heizmethode der Konvention und Dampfdiffusion. Die hochwertigen Materialien sind die Grundlage für die außergewöhnlich lange Lebensdauer des Produkts. Die sehr hohe Leistung und die Benutzerfreundlichkeit machen es die perfekte Wahl für Bäckereien und Konditorei.



Panificio / Bakery

Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions			Dimens. int. Inside dimensions			Capacità camera Ability room	Pot. Max	Consumo orario	
	L	P	H	L1	P1	H1				MQ
PN-20	180	230	45	125	165	22	2	Kw 9	Kw 6	
PN-25	180	265	45	125	200	22	2,5	Kw 14	Kw 9	
PN-36	240	265	45	183	200	22	3,6	Kw 16	Kw 11	
PN-45	240	315	45	183	250	22	4,5	Kw 18	Kw 12	
		Descrizione Description			Dimensioni Dimensions					
CP-20	Cappa			180x260x22H						
CP-25	Cappa			180x295x22H						
CP-36	Cappa			240x295x22H						
CP-45	Cappa			240x345x22H						
SG-20	Supporto			180x230x100H						
SG-25	Supporto			180x265x100H						
SG-36	Supporto			240x265x100H						
SG-45	Supporto			240x315x100H						
ST-20	Cella calda			180x230x100H						
ST-25	Cella calda			180x265x100H						
ST-36	Cella calda			240x265x100H						
ST-45	Cella calda			240x315x100H						



Pasticceria a Gas / Confectionery Gas oven

Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions			Capacità camera Ability room		Peso Kg
	L	P	H	No	Teglie	
GS-150	125	150	125	9	40x60	330
		Description			Dimensions	
CP-8150	Cappa			125x180		
ST-9150	Cella calda senza ruote			125x150x80		
STR-9150	Cella calda con ruote			125x150x80		