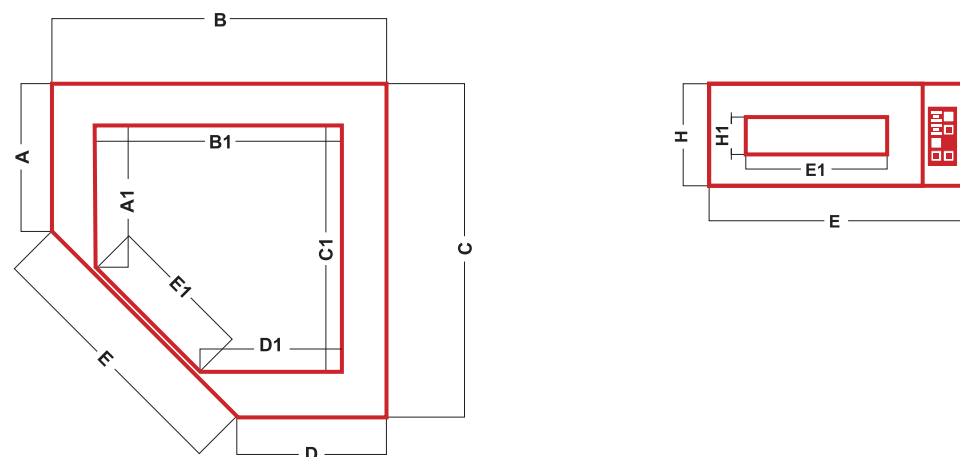




Elettroforno ad angolo ZNA



Dati tecnici

Modello ZNA / COMPONIBILE

Misure in centimetri

A	B	C	D	E	H
65	145	145	65	113	40
A1	B1	C1	D1	E1	H1
62	107	107	62	63	16
Kw/h	Pot.Max ass.				
6	9				

Modello ZNA2 / MONOBLOCCO

Misure in centimetri

A	B	C	D	E	H
65	145	145	65	113	80
A1	B1	C1	D1	E1	H1
62	107	107	62	63	16
Kw/h	Pot.Max ass.				
6+6	9+9				

studiooime.it



electric ovens_showcases_laboratory equipment



made in italy

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:
robertalombardi@sudforni.it

foreign contact:
foreign@sudforni.it

Serie Diamante

elettroforni_vetrine_laboratorio

ZNA

sudforni
ti circonda di calore



Caratteristiche tecniche:

Costruzione in tubolare BL con pannellature in lamiera preverniciata che uniscono robustezza, eleganza e minor peso; facciata acciaio Inox AISI 304 di altissima qualità ed elevata resistenza. Finitura Scotch Brite spessore 15/10, camera di cottura in lamiera alluminata spessore 15/10, suolo e cielo in refrattario, doppia illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea comandati da un controller.

Caratteristiche del controller:

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.

Funzionalità:

Permette l'ottimizzazione dello spazio disponibile: posizionato in un angolo di 90° si possono affiancare banchi o attrezzature senza ostacolare il lato informamento.



Technical Features:

BL tube structure with prepainted plates solid, stylish and reduced weight, stainless steel AISI 304 façade of very high quality and resistance. Scotch Brite finishing topcoat of thickness 15/10; cooking chamber in aluminum plate thickness 15/10, refractory ground and top, provided with double internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, shielded top and bed heating elements regulated by a controller.

Controller features:

The controller has values from zero to ten for a perfect temperature regulation, it is equipped with a pre turning on automatic mechanism. It is enough to set the desired hour of turning on the oven, and also 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 means 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.

Functionality:

It allows the optimization of used space: placed at an angle of 90° it can be put side by side with counters and other appliances without disturbing the baking side.



Caractéristiques techniques:

BL Structure en tubulaires avec panneaux en tôle prévernissée massif et élégant; façade en acier inoxydable AISI 304 de très haute qualité e résistance. Finissage en Scotch Brite de épaisseur 15/10; chambre de cuisson en tôle aluminée de épaisseur 15/10; panneau inférieur et supérieur en tôle refractaire, double éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées, commandées par un contrôleur.

Caractéristiques du contrôleur:

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 réguler 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 à sept pour permettre une cuisson homogène dans toute la chambre, de plus ce sont des économies d'énergie car on réduit la durée de préchauffage des résistances.

Fonctionnalités:

Il permet l'optimisation de l'espace utilisé: placés à un angle de 90 ° il peut être mis côte à côte avec les compteurs et autres appareils sans perturber le côté de cuisson.



Technische Daten:

BL Rohrkonstruktion mit Platten aus vorlackiertem Blech solide und stilvoll, Leichtbau, Frontseite aus Edelstahl AISI 304 von sehr hoher Qualität und Beständigkeit. Scotch Brite Endanstrich mit einer Dicke von 15/10; Garraum aus Aluminiumblech mit einer Dicke von 15/10; hitzebeständiger Boden und Decke, mit Doppelinnenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwollgedämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden gesteuert von einem Controller.

Eigenschaften des Controllers:

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.

Funktionalität:

Es ermöglicht die Raumoptimierung: platziert in einem Winkel von 90 ° kann es Seite an Seite mit Theke und andere Geräte gestellt werden, ohne Beeinträchtigung des Einbrennen seite.