

**Caratteristiche tecniche ZL:**  
Costruzione in tubolare BL con pannellature in lamiera preverniciata che uniscono robustezza ed eleganza; 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, doppia portina per apertura camera, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea comandate da un controller.

**Caracté ristiques techniques ZL:**  
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 haute fiabilité de épaisseur 15/10; panneau inférieur et supérieur en tôle refractaire, double éclairage intérieur, double portes d'ouverture de la chambre, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inferieures blindées, commandées par un contrôleur.

**Caratteristiche tecniche SL:**  
Costruzione in tubolare BL con pannellature in lamiera preverniciata, che uniscono robustezza ed eleganza; facciata acciaio Inox AISI 304 di altissima qualità ed elevata resistenza. Finitura Scotch Brite spessore 15/10, camera di cottura in lamiera alluminata ad alta affidabilità spessore 15/10, suolo in lamiera alluminata borchata spessore 20/10, doppia illuminazione interna, doppia portina per apertura camera, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea comandati da un controller.

**Caracté ristiques techniques SL:**  
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 haute fiabilité de épaisseur 15/10; ; panneau inférieur en tôle aluminée clouté de épaisseur 20/10, double éclairage intérieur, double portes d'ouverture de la chambre, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inferieures blindées, commandées par un contrôleur.

**Caratteristiche del controller ZL / SL:**  
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.

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

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

**Technical features SL:**  
BL tube structure with prepainted plates both solid and stylish, stainless steel AISI 304 façade of very high quality and resistance. Scotch Brite finishing topcoat of thickness 15/10; cooking chamber in high reliability aluminum plate thickness 15/10, aluminum plate ground, studded, of thickness 20/10; provided with double internal light, double door of chamber opening, efficient insulation of evaporated stone wool panels, shielded top and bed heating elements regulated by a controller

**Technische Daten SL:**  
BL Rohrkonstruktion mit Platten aus vorlackiertem Blech solide und stilvoll, Frontseite aus Edelstahl AISI 304 von sehr hoher Qualität und Beständigkeit. Scotch Brite Endanstrich mit einer Dicke von 15/10; Garraum aus Aluminiumblech- hohe Zuverlässigkeit, Dicke 15/10; Boden aus Aluminiumblech, übersät, mit einer Dicke von 20/10, mit Doppelinnenbeleuchtung, und doppelte Ofentür, effiziente Isolierung aus Steinwollgedämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden gesteuert von einem Controller.

**Controller features ZL / SL:**  
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 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

studiokoime.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](http://www.sudforni.it)

contatti Italia:  
[robertalombardi@sudforni.it](mailto:robertalombardi@sudforni.it)

foreign contact:  
[foreign@sudforni.it](mailto:foreign@sudforni.it)

made in italy

**Caractéristiques du contrôleur ZL / SL:**  
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 psitions moyennes. Par ex. 5 Sol 5 Ciel (Rôtissoire) 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'eniron 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 ZL / SL:**  
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



Serie Smeraldo

elettroforni\_vetrine\_laboratorio



**Pizzeria / Pizza**

	Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions			Dimens. int. Inside dimensions			Capacità camera Ability room		Pot. Max Kw	Consumo orario Kw	Peso Kg
		L	P	H	L1	P1	H1	No	Teglie 40x60			
Componibile	ZL-75	180	90	40	125	75	15	3	40x60	Kw 10	Kw 6,5	Kg 240
	ZL-90	180	110	40	125	90	15	4	40x60	Kw 12	Kw 8	Kg 280
	ZL-125	180	145	40	125	125	15	6	40x60	Kw 14	Kw 9,5	Kg 350
Monoblocco	ZL2-75	180	92	80	125	75	15-15	3+3	40x60	Kw 20	Kw 13	Kg 450
	ZL2-90	180	112	80	125	90	15-15	4+4	40x60	Kw 24	Kw 16	Kg 550
	ZL2-125	180	147	80	125	125	15-15	6+6	40x60	Kw 28	Kw 19	Kg 650

**Pasticceria / Confectionery**

	Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions			Dimens. int. Inside dimensions			Capacità camera Ability room		Pot. Max Kw	Consumo orario Kw	Peso Kg
		L	P	H	L1	P1	H1	No	Teglie 40x60			
Componibile	SL-75	180	90	45	125	75	22	3	40x60	Kw 10	Kw 6,5	Kg 220
	SL-90	180	110	45	125	90	22	4	40x60	Kw 12	Kw 8	Kg 260
	SL-125	180	145	45	125	125	22	6	40x60	Kw 14	Kw 9,5	Kg 330
Monoblocco	SL2-75	180	92	85	125	75	22-22	3+3	40x60	Kw 20	Kw 13	Kg 430
	SL2-90	180	112	85	125	90	22-22	4+4	40x60	Kw 24	Kw 16	Kg 480
	SL2-125	180	147	85	125	125	22-22	6+6	40x60	Kw 28	Kw 19	Kg 600

**Cappe - Supporti - Celle calde / Hoods - Stand - Hot cell**

	Description	Dimensions	
CP5-75	Cappa: ZL-SL-ZL2-SL2	180x120x22	
CP6-90	Cappa: ZL-SL-ZL2-SL2	180x140x22	
CP7-125	Cappa: ZL-SL-ZL2-SL2	180x175x22	
SG5-75	Supporto: ZL-SL-ZL2-SL2	180x90x100	
SG6-90	Supporto: ZL-SL-ZL2-SL2	180x110x100	
SG7-125	Supporto: ZL-SL-ZL2-SL2	180x145x100	
ST5-75	Cella calda: ZL-SL-ZL2-SL2	180x90x100	
ST6-90	Cella calda: ZL-SL-ZL2-SL2	180x110x100	Kw 1,5
ST7-125	Cella calda: ZL-SL-ZL2-SL2	180x145x100	Kw 1,5

La cella calda è completa di rastelliera per teglie

