

**Caratteristiche tecniche S:**

Costruzione in tubolare BL con pannellature in lamiera preverniciata che uniscono robustezza ed eleganza; facciata 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 borchhiata spessore 20/10, provvisto di illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea comandati da un controller.

**Caractéristiques techniques S:**

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; plateau inférieur en tôle aluminée clouée de épaisseur 20/10, avec éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées, commandées par un contrôleur.

**Caratteristiche tecniche Z / ZN:**

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, cielo e suolo in refrattario, illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea comandati da un controller.

**Caractéristiques techniques Z / ZN:**

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; plateau inférieur et supérieur en tôle réfractaire, avec éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées, commandées par un contrôleur.

**Technical features S:**

BL tube structure with prepainted plates both solid and stylish, stainless steel AISI 304 façade of very high quality and resistance (18/10). Scotch Brite finishing topcoat of thickness 15/10; cooking chamber in high reliability aluminum plate thickness 15/10, aluminum plate ground, studded, thickness 20/10, provided with internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, shielded top and bed heating elements regulated by a controller.

**Technische Daten S:**

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; Kammerboden aus Aluminiumblech, übersät, mit einer Dicke von 20/10, mit Innenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwolle dämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden gesteuert von einem Controller.

**Technical features Z / ZN:**

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 internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, shielded top and bed heating elements regulated by a controller.

**Technische Daten Z / ZN:**

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; hitzebeständiger Boden und Decke, mit Innenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwolle dämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden gesteuert von einem Controller.

studiolokome.it



electric ovens_showcases_laboratory equipment

S
Z-ZN

Serie Zafiro

elettroforni_vetrine_laboratorio

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:
robertalombaridi@sudforni.it

foreign contact:
foreign@sudforni.it

**Caratteristiche del controller Z / ZN:**

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. E' 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.

**Caractéristiques du contrôleur Z / ZN:**

Le contrôleur est muni de graduations de zero à dix pour un réglage précis de la température 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 températures 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 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.

**Controller features Z / ZN:**

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.

**Eigenschaften des Controllers Z / ZN:**

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.



Pasticceria / Confectionery

Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions	Dimens. int. Inside dimensions	Capacità camera Ability room	Pot. Max	Consumo orario	Peso
	L P H	L1 P1 H1	No Teglie			
S-80	100 90 45	50 80 22	2 35x45	Kw 4,5	Kw 3,3	Kg 115
S-90	110 110 45	65 90 22	2 40x60	Kw 6	Kw 4	Kg 130
S-125	110 145 45	65 125 22	3 40x60	Kw 9	Kw 6	Kg 170
S-105	125 125 45	75 105 22	4 35x45	Kw 7,6	Kw 5,1	Kg 180
S-125E	145 145 45	95 125 22	4 40x60	Kw 9	Kw 6	Kg 214
			oppure 6 35x45			

Pizzeria / Pizza

Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions	Dimens. int. Inside dimensions	Capacità camera Ability room	Pot. Max	Consumo orario	Peso
	L P H	L1 P1 H1	No Teglie			
Z-80	100 90 40	50 80 15	2 35x45	Kw 4,5	Kw 3,3	Kg 130
Z-90	110 110 40	65 90 15	2 40x60	Kw 6,6	Kw 4,4	Kg 150
Z-125	110 145 40	65 125 15	3 40x60	Kw 9	Kw 6	Kg 180
Z-105	125 125 40	75 105 15	4 35x45	Kw 7,6	Kw 5,1	Kg 200
Z-125E	145 145 40	95 125 15	4 40x60	Kw 11,6	Kw 7,7	Kg 270
			oppure 6 35x45			
			No \emptyset			
ZN-75	100 90 40	65 75 15	4 30	Kw 6	Kw 4	Kg 110
ZN-90	110 110 40	65 90 15	6 30	Kw 6,6	Kw 4,4	Kg 150
ZN-75E	125 90 40	75 75 15	4 33	Kw 7,6	Kw 5,1	Kg 115
ZN-105	125 125 40	75 105 15	6 33	Kw 7,6	Kw 5,1	Kg 200
ZN-95E	145 110 40	95 95 15	9 30	Kw 10	Kw 6,5	Kg 206
ZN-105E	150 125 40	105 105 15	9 33	Kw 11,2	Kw 7,1	Kg 230

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

Codice Code	Descrizione Description	Dimens. camera Chamber dimensions	Pot. Max
CP1-95	Cappa: S-Z-ZN	50x80 - 60x75 - 65x90 - 95x95 - 75x75	Kw 1,0
CP2-125	Cappa: S-Z-ZN	60x125 - 75x105 - 95x125 - 105x105	Kw 1,6
SG1-95	Supporto: S-Z-ZN	50x80 - 60x75 - 65x90 - 75x75 - 95x95	
SG2-125	Supporto: S-Z-ZN	60x125 - 75x105 - 95x125 - 105x105	
ST1-95	Cella Calda: S-Z-ZN	50x80 - 60x75 - 65x90 - 75x75 - 95x95	Kw 1,0
ST2-125	Cella Calda: S-Z-ZN	60x125 - 75x105 - 95x125 - 105x105	Kw 1,6

N.B. Per ordinare le Cappe, Supporti e Celle Calde, dopo il modello deve seguire la misura camera