



 **sudforni**
ti circonda di calore

**VETRINE
E BANCHETTI**



CALDO



FREDDO

- / Elettroforni / Vetrine
- / Attrezzature per laboratori: Pizzerie • Pasticcerie • Panifici
- / Ristorazione in generale

Vetrine espositive

I nostri prodotti

Le nostre vetrine sono realizzate con alzata in vetri temprati, e possono essere calde, neutre e fredde. Quest'ultime sono statiche a contatto o ventilate.

Le vetrine dritte possono essere personalizzate nella forma e nelle dimensioni.

Optional: illuminazione

Vetri piani



Volt: 240 monofase
Temp.: Max+90° C.

Volt: 240 monofase/single
Temp.: Max+5° C.

Banchetti

Vetri piani / vetri curvi

LINEA DELUXE

/ modello aperto (BA -C)
/ modello chiuso (BC -C)

Caratteristiche tecniche

La vetrina curva ha una mensola inferiore inox sollevata dal piano per evitare il contatto diretto con il piano caldo e per facilitare la fuoriuscita dell'umidificazione e una mensola intermedia inox inclinata in avanti per facilitare la visibilità del prodotto.

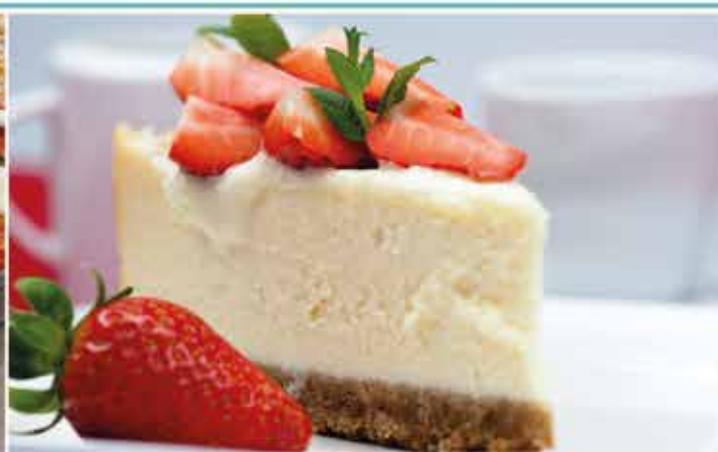
I banchetti sono dotati di illuminazione

/ modello aperto (BA)
/ modello chiuso (BC)



Volt: 240 monofase
Temp.: Max+90° C.

Volt: 240 monofase/single
Temp.: Max+5° C.





CALDO



FREDDO

Vetri curvi

- / da banco
- / con carrello
- / con carrello e mensola



Le vetrine curve sono dotate di illuminazione

Volt: 240 monofase
Temp.: Max+90° C.

Volt: 240 monofase/single
Temp.: Max+5° C.

Bagnomaria e Scafi caldi



CALDO

Serie di scafi per pizzeria,
pasticceria e rosticceria.

Bagnomaria
per mozzarella
e rosticceria.



Volt: 240 monofase
Temp.: Max+90° C.



Per mozzarella
Temp.: Max+30° C.

Per rosticceria
Temp.: Max+90° C.





Sud Forni Srl
via IV Novembre, 43
80026 - Casoria (Na)
Italy



www.sudforni.it

tel. +39 081 7572338 / +39 081 7582619
fax +39 081 7572251

contatti Italia
info@sudforni.it
alessandroesposito@sudforni.it
ciroesposito@sudforni.it
ferdinandosantoro@sudforni.it
robertalombardi@sudforni.it

foreign contact
foreign@sudforni.it

