

**Technical characteristics**

Professional electric pizza oven with tube structure – pre-painted sheet metal panels – AISI 304 Scotch Bright stainless steel face – aluminium sheet cooking chamber – refractory cooking chamber deck – internal lighting – evaporated rock wool panel insulation panels – shielded heating elements above and below – control panel with circuit board to control the heating elements above and below, a lighted switch activates the interior lighting, and a protected main switch. All models are CE certified.

studiokoime.it

**Caractéristiques techniques**

Four électrique pour pizzeria avec structure en tubulaires – panneaux en tôle prévernissée - façade en acier inoxydable AISI 304 Scotch Bright - chambre de cuisson en tôle aluminée - sol de la chambre en réfractaire – éclairage intérieur- isolation en panneaux de laine de roche évaporée - résistances électriques blindées sur les faces supérieures et plateforme – tableau de commande composé d'une fiche électronique pour le contrôle des résistances des faces supérieures et du sol, un interrupteur lumineux pour l'éclairage de la lumière intérieure de la chambre, et un interrupteur général avec protection. Tous les modèles sont certifiés CE.

**தொழில்நுட்பப் அம்சங்கள்**

குழாய் அமைப்புடன் கூடிய தொழில் சார்ந்த மின்சார

பிட்சா அடுப்பு – முன்னதாகவே வர்ணம் பூசப்பட்ட உலோகத் தகட்டு பேனல்கள் - ஏஜ்ளஸ்ஐ 304 பளிச்சிடும் ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் முகப்பு – அலுமினிய தகட்டினாலான சமைக்கும் கூண்டு – உருகாத கடினமான சமையல் கூண்டின் தளம் - உள் ஒளியமைப்பு – ஆவியாக்கப்பட்ட கல்நார் (ராக் உல்) பேனல் வெப்பக்காப்புப் பேனல்கள் - மேற்புறமும், கீழ்ப்புறமும் பாதுகாக்கப்பட்ட வெப்பமூட்டும் உறுப்புகள் - மேற்புறமும், கீழ்ப்புறமும் உள்ள வெப்பமூட்டும் உறுப்புகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்காக, மின்சுற்றுப் பலகையுடனான கட்டுப்பாட்டு பேனல், ஒளிரும் விசை ஒன்று உள் ஒளியமைப்பை இயக்குவதுடன், பாதுகாப்புடன் கூடிய ஒரு பிரதான விசையும் உள்ளது. அனைத்து மாடல்களுமே சிஇ சான்றளிப்பைப் பெற்றவையாகும்.

**Технические характеристики** Электродуховка для пиццерии с трубчатой структурой – панели из предварительно окрашенной листовой стали – фасад из нержавеющей стали AISI 304 Scotch Bright – камера для выпечки из алюминированных пластин – огнеупорное дно камеры– внутреннее освещение – изоляция из панелей из высушенной минеральной ваты – армированные электрические нагревательные элементы на уровне пода и в верхней части камеры – панель управления состоит из электронной платы для контроля нагревательных элементов в верхней части камеры и на уровне пода, выключатель света для включения света внутри камеры и общий выключатель с блокировкой. Все модели сертифицированы в ЕС.

**Technische Daten**

Elektrobackofen für Pizzeria mit Rohrkonstruktion – Platten aus vorlackiertem Blech – Frontblende aus Edelstahl AISI 304 Scotch Bright – Garraum aus Aluminiumblech – Boden des Garraums vollkommen ausschamottiert – Innenbeleuchtung – Wärmedämmung aus eingedampfter Steinwolle – abgeschirmte Elektrowiderstände an der Ober- und Unterseite – Bedientafel, bestehend aus einer elektronischen Karte für die Kontrolle der Widerstände an der Ober- und Unterseite, einem Leuchtschalter für das Einschalten der Innenbeleuchtung des Garraums und einem Hauptschutzschalter. Alle Modelle sind nach den EG-Richtlinien zertifiziert.

**技術說明**

Elettro 管狀結構的批薩電子爐 – 有塗層的金屬板 - 正面是 AISI 304

Scotch Bright 不銹鋼 - 鋁鋼烹調室 – 烹調室的底部是耐熱材料 – 內部照明 – 脫水礦毛絕緣纖維做成的隔熱板 – 頂部和底部有電阻加熱器 – 控制台由控制空氣和土壤電阻用的電子卡、開啟內室燈光用的照明開關、以及帶保護的開關組成。所有型號均獲歐盟 CE 認證。

 **sudforni**  
heat surrounds you

electric ovens\_ warm windows\_ laboratory

 **sudforni**  
ti circonda di calore



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**

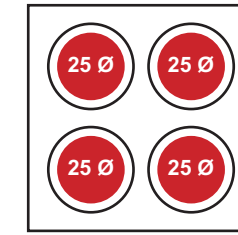
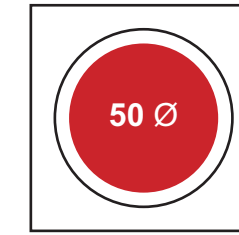
foreign contact:  
**foreign@sudforni.it**

elettroforni\_ vetrine\_ laboratorio

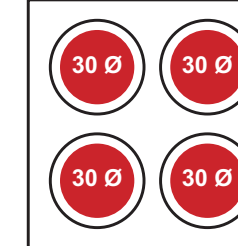
**Alimentazione**  
 Supply / Versorgung / Alimentation

 Volt AC 230 50/60 Hz  
 Volt AC 3 230 50/60 Hz  
 Volt AC 3 N 400 50/60 Hz

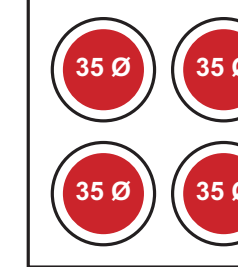
Codice Code	Dim. esterna Outside dimension	Dim. interna Inside dimension	Dim. imballaggio	Capacità Ability	Capacità Ability	Watt
<b>ZP 1 53</b>	81x63x35 h	53x53x13,5 h	90x70x50 h	1 pizza Ø 50	4 pizze Ø 25	3.400
<b>ZP 2 53</b>	81x63x65 h	53x53x13,5 h	90x70x80 h	1+1 pizza Ø 50	4+4 pizze Ø 25	6.600
<b>ZP 3 53</b>	81x63x95 h	53x53x13,5 h	90x70x110 h	1+1+1 pizza Ø 50	4+4+4 pizze Ø 25	9.900



<b>ZP 1 62</b>	91x74x35 h	62x62x13,5 h	100x80x50 h		4 pizze Ø 30	4.500
<b>ZP 2 62</b>	91x74x65 h	62x62x13,5 h	100x80x80 h		4+4 pizze Ø 30	9.000
<b>ZP 3 62</b>	91x74x95 h	62x62x13,5 h	100x80x110 h		4+4+4 pizze Ø 30	13.500



<b>ZP 1 75</b>	106x85x35 h	75x75x13,5 h	115x100x50 h		4 pizze Ø 35	5.500
<b>ZP 2 75</b>	106x85x65 h	75x75x13,5 h	115x100x80 h		4+4 pizze Ø 35	11.000
<b>ZP 3 75</b>	106x85x95 h	75x75x13,5 h	115x100x110 h		4+4+4 pizze Ø 35	16.500


**Caratteristiche tecniche**

Elettroforno per pizzeria con struttura in tubolari  
 Pannelli in lamiera preverniciata  
 Facciata in acciaio inox AISI 304 Scotch Bright  
 Camera di cottura in lamiera alluminata  
 Suolo della camera in refrattario  
 Illuminazione interna  
 Isolamento in pannelli di lana di roccia evaporata  
 Resistenze elettriche corazzate nel cielo e nella platea  
 Quadro comandi composto da scheda elettronica  
 per il controllo delle resistenze del cielo e del suolo,  
 un interruttore luminoso per l'accensione della luce  
 interno camera, ed un interruttore generale con protezione.  
 Tutti i modelli sono certificati CE.

