

**Caratteristiche tecniche - S2:**

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 borchinata spessore 20/10, provvisto di illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, dotazione di resistenze corazzate per cielo e platea.

**Caractéristiques techniques - S2:**

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; sol en tôle aluminée clouté de épaisseur 20/10, éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées.

**Caratteristiche tecniche - SZ:**

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, 1 camera altezza 15 cm. con suolo in refrattario ed 1 camera altezza 20 cm. con suolo in lamiera alluminata borchinata spessore 20/10, provvisto di illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, dotazione di resistenze corazzate per cielo e platea.

**Caractéristiques techniques - SZ:**

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; 1 chambre de hauteur 15cm avec plateau inférieur en tôle réfractaire, 1 chambre de hauteur 20 cm avec le plateau inférieur en tôle aluminée clouté de épaisseur 20/10, éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées.

**Technical features - S2:**

BL tube structure with panels of pre-painted metal sheet 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 aluminium plate, thickness 15/10; ground in aluminium plate, studded, thickness 20/10, provided with internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, equipped with shielded oven top and bed heating elements.

**Technische Daten - S2:**

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 in Aluminiumblech, übersät, mit einer Dicke von 20/10, mit Innenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwollämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden.

**Technical features - SZ:**

BL tube structure with panels of pre-painted metal sheet 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 aluminium plate, thickness 15/10; 1 chamber height 15 cm with refractory ground, 1 chamber height 20cm with ground in aluminium plate, studded, thickness 20/10, provided with internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, equipped with shielded oven top and bed plate elements.

**Technische Daten - SZ:**

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; 1 Kammer - Höhe 15cm, hitzebeständiger Kammerboden, 1 Kammer - Höhe 20cm in Aluminiumblech, übersät, mit einer Dicke von 20/10, mit Innenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwollämmplatten , geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden.

studiokoine.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

contatti Italia:
robertalombardi@sudforni.it

foreign contact:
foreign@sudforni.it

made in italy

**Caratteristiche tecniche - Z2 / ZN2:**

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 refrattario provvisto di illuminazione interna, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, dotazione di resistenze corazzate per cielo e platea.

**Caractéristiques techniques - Z2 / ZN2:**

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 réfractaire, avec éclairage intérieur, efficace isolation en panneaux de laine de roche évaporée, résistances supérieures et inférieures blindées.

**Technical features - Z2/ZN2:**

BL tube structure with panels of pre-painted metal sheet 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 aluminium plate, thickness 15/10; refractory ground, provided with internal light, efficient insulation of evaporated stone wool panels, equipped with shielded oven top and bed plate elements.

**Technische Daten - Z2 / ZN2:**

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 Kammerboden, mit Innenbeleuchtung, effiziente Isolierung aus Steinwollämmplatten, geschirmt Elektrowiderstände an der Decke und am Boden.



ti circonda di calore



Serie Topazio

elettroforni_ vetrine_ laboratorio

S2-SZ
Z2-ZN2

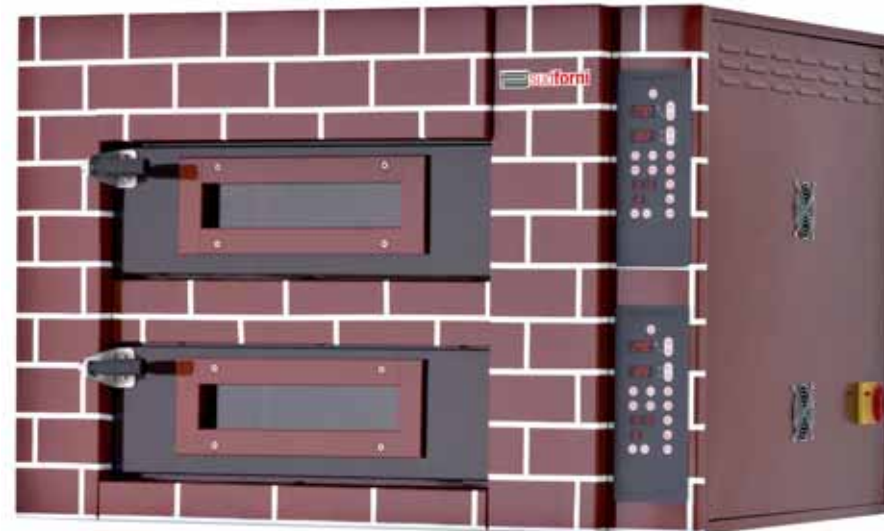


Caratteristiche risparmiatore - S2 / SZ / Z2 / ZN2:
Questo comando elettronico ha la possibilità di impostare le percentuali di cielo e platea da 0% a 100%. Esso agisce sul tempo di accensione e spegnimento delle resistenze. Il carico delle resistenze comunque, è installato su dei contattori. Questo controller ha un tasto definito "Economy", la pressione su questo tasto permette di gestire le attivazioni del riscaldamento cielo e platea in modo che non siano mai attivi contemporaneamente e quindi si ha un risparmio energetico del 50%. Inoltre è possibile l'impostazione dei tempi di cottura (regolazione a minuti), il timer di preaccensione (regolabile ad ore e minuti), e la programmazione settimanale.

Features of the Energy-saver - S2 / SZ / Z2 / ZN2:
This electronic control allows to regulate the top and ground percentage from 0% to 100%. It operates on the turning-on and turning-off time of the heating elements. The heating element's load is however installed on switches. This controller is provided with a key called „Economy“, pressing this key you can manage the top and ground heating activation, so that it is never simultaneously turned on. This guarantees 50% energy saving. It is also possible to set the baking time (regulation in minutes), automatic ignition mode (regulation in hours and minutes) and weekly programming.

Caractéristiques du économiseur d'énergie S2 / SZ / Z2 / ZN2:
Ce command électronique permet de régler le pourcentage de plateau inférieur et de plateau supérieur de 0% jusqu'à 100%. Il agit sur le temps d'allumage et d'éteindre des résistances. Le charge des résistances, toutefois, est installé sur des contacteurs. Ce contrôleur a un bouton appelé "Economie", en appuyant sur ce bouton vous permet de gérer le chauffage du plateau inférieur et supérieur de sorte qu'ils ne sont jamais actives simultanément et on a donc une économie d'énergie de 50%. Aussi, vous pouvez saisir le temps de cuisson (réglage en minutes), le timer de allumage automatique (réglage en heures et minutes), et la programmation hebdomadaire.

Eigenschaften des Energiespargerät S2 / SZ / Z2 / ZN2:
Diese elektronische Steuerung kann des Oben - und Unterhitzen von 0% bis 100% regulieren. Es steuert die Einschaltzeit und die Ausschaltzeit des Heizelemente. Der Widerstandlast ist allerdings auf die Schalter installiert. Dieser Controller besitzt eine Schaltfläche namens "Economy", durch Drücken dieser Taste können Sie die Oben - und Unterhitze verwalten, so dass sie nie gleichzeitig aktiv sind, und das garantiert ein 50% Energieersparnis. Es ist auch möglich regulieren die Garzeit (Anpassung an Minuten), der Vorheiztimer (Anpassung an Minuten und Stunden), und wöchentliche Programmierung.



Pasticceria / Confectionery

Codice Code	Dimens. est. Outside dimensions	Dimens. int. Inside dimensions	Capacità camera Ability room	Pot. Max	Peso
	L P H	L1 P1 H1	No Teglie		
S2-80	92 92 80	50 80 22-22	2+2 35x45	Kw 8,8	Kg 170
S2-90	100 112 80	65 90 22-22	2+2 40x60	Kw 12	Kg 210
S2-125	100 147 80	65 125 22-22	3+3 40x60	Kw 17,5	Kg 270
S2-105	115 127 80	75 105 22-22	4+4 35x45	Kw 14	Kg 280
S2-125E	135 147 80	95 125 22-22	4+4 40x60	Kw 17,5	Kg 350
			oppure 6+6 35x45		

Pizzeria - Pasticceria / Pizza - Confectionery

	L P H	L1 P1 H1	No Teglie	Pot. Max	Peso
SZ-80	90 92 80	50 80 22-15	2+2 35x45	Kw 8,8	Kg 180
SZ-90	100 112 80	65 90 22-15	2+2 40x60	Kw 12,6	Kg 220
SZ-125	100 147 80	65 125 22-15	3+3 40x60	Kw 18	Kg 270
SZ-105	115 112 80	75 105 22-15	4+4 35x45	Kw 14	Kg 280
SZ-125E	135 147 80	95 125 22-15	4+4 40x60	Kw 20	Kg 350
			oppure 6+6 35x45		

Pizzeria / Pizza

	L P H	L1 P1 H1	No Teglie	Pot. Max	Peso
Z2-80	92 92 80	50 80 15-15	2+2 35x45	Kw 8,8	Kg 200
Z2-90	100 112 80	65 90 15-15	2+2 40x60	Kw 12,8	Kg 236
Z2-125	100 147 80	65 125 15-15	3+3 40x60	Kw 17,5	Kg 295
Z2-105	115 127 80	75 105 15-15	4+4 35x45	Kw 14	Kg 310
Z2-125E	135 147 80	95 125 15-15	4+4 40x60	Kw 21	Kg 390
			oppure 6+6 35x45		
ZN2-75	100 92 80	65 75 15-15	4+4 30	Kw 11,5	Kg 180
ZN2-90	100 112 80	65 90 15-15	6+6 30	Kw 12,8	Kg 240
ZN2-75E	115 92 80	75 75 15-15	4+4 33	Kw 14	Kg 240
ZN2-105	115 127 80	75 105 15-15	6+6 33	Kw 14	Kg 290
ZN2-90	135 112 80	95 90 15-15	9+9 30	Kw 19	Kg 315
ZN2-105E	145 127 80	105 105 15-15	9+9 33	Kw 21,2	Kg 390

Supporti e celle calde / Stand and hot cell

Codice Code	Descrizione Description	Dimens. camera Chamber dimensions	Pot. Max
SG3	Supporto: S2-SZ-Z2-ZN2	50x80 - 60x75 - 65x90 - 75x75 - 95x95	
SG4	Supporto: S2-SZ-Z2-ZN2	65x125 - 75x105 - 95x125 - 105x105	
ST3	Cella Calda: S2-SZ-Z2-ZN2	50x80 - 60x75 - 65x90 - 75x75 - 95x95	Kw 1
ST4	Cella Calda: S2-SZ-Z2-ZN2	65x125 - 75x105 - 95x125 - 105x105	Kw 1,5

