

Saffiro

PIZZERIA PIZZERIA	CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight
		L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG
Forno per pizza in teglia con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria <i>Oven for pizza in baking trays with the top and bottom plans made of refractory stone</i>	Z-80	100	100	45	50	80	15	2	35X45	5	3,5	130
	Z-90	110	110	45	65	90	15	2	40X60	7,5	5,2	150
	Z-125	110	145	45	65	125	15	3	40X60	10	7	180
	Z-105	125	125	45	75	105	15	4	35X45	9,5	6,5	200
	Z-125E	145	145	45	95	125	15	4	40X60 35X45	12,5	8,8	270
Z-185	145	205	45	95	185	15	6	40X60	13,5	9,5	350	

PIZZERIA PIZZERIA	CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity	POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight	
		L	P	H	L1	P1	H1					
Forno per pizza tonda con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria <i>Oven for round pizza with the top and bottom plans made of refractory stone.</i>	ZN-75	110	90	45	65	75	15	4	∅30	6,5	4,5	110
	ZN-65	145	80	45	95	65	15	6	∅30	8,5	6	120
	ZN-75E	125	90	45	75	75	15	4	∅33	8,5	6	115
	ZN-80	150	90	45	105	75	15	6	∅33	11	7,7	150
	ZN-95E	145	110	45	95	95	15	9	∅30	11	7,5	210
ZN-105E	150	125	45	105	105	15	9	∅33	12,5	8,8	230	

Emeraldo

PIZZERIA PIZZERIA	CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity	POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight	
		L	P	H	L1	P1	H1					
Forno per pizza in teglia con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria <i>Oven for pizza in baking trays with the top and bottom plans made of refractory stone.</i>	ZL-75	180	90	45	125	75	15	3	40X60	13	9	240
	ZL-90	180	110	45	125	90	15	4	40X60	13	9	280
	ZL-125	180	145	45	125	125	15	6	40X60	15	10	350

Diamante

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions						DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions						DIMENSIONI CAMERA Chamber size	POT. MAX Power Max	CONS. H.	
	A	B	C	D	E	H	A1	B1	C1	D1	E1	H1				N°
ZNA	65	145	145	65	113	40	61,5	106,5	106,5	61,5	63	16	8	33	11	7
ZNA MINI	54	117	117	54	93	40	49	85	85	49	51	16	4	33	9	6

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

tel. +39 081 7572338/ +39 081 7582619

contatti Italia
info@sudforni.it

foreign contact
foreign@sudforni.it

Sudforni
Ti circonda di calore

www.sudforni.it



Sfrutta al meglio i tuoi spazi

SCEGLI IL PRODOTTO PIU' ADATTO ALLE TUE ESIGENZE

**FUNZIONE WI-FI
O BLUETOOTH**

Controlla e gestisci
il tuo forno a distanza

**CALIBRAZIONE
D'AVANGUARDIA**

Calibra la potenza delle
delle resistenze di cielo
e platea

**TEMPERATURE
FINO A 500°C**

Cuoci la tua pizza in
meno di 90s

Sudforni
Ti circonda di calore



WWW.SUDFORNI.IT

I nostri prodotti

I forni della serie Zaffiro, Diamante e Smeraldo sono costituiti per essere sviluppati a partire da una fino a tre camere. Possono essere costituiti in assetto pizzeria con una camera di altezza 15cm, pasticceria con una camera variabile da 22 fino a 28 cm e panificio con una camera alta 22 cm e vaporiera a massa termica.

La nostra serie sviluppata con assetto da pizzeria e panificio è inoltre corredata di piano e cielo in refrattario. Questa configurazione permette di accelerare il processo di cottura dei prodotti aumentando la coibentazione della camera spingendo quindi i nostri forni ad operare ad alte temperature (fino a 500°) senza cali che di solito si verificano durante sessioni di lavoro intense.

Il risultato è un prodotto finale fragrante e croccante cotto in maniera omogenea sull'intera superficie della pizza o del pane.

L'assetto pasticceria ha come piano un suolo inox asolato. Questa configurazione è perfettamente indicata per prodotti che hanno cicli di cottura specifici e delicati per risultati sempre impeccabili.

Configurazioni disponibili

Zaffiro | Diamante | Smeraldo



sfrutta la profondità dei tuoi ambienti



sfrutta gli angoli dei tuoi ambienti



sfrutta la lunghezza dei tuoi ambienti



Piano di lavoro al top

CARATTERISTICHE TECNICHE

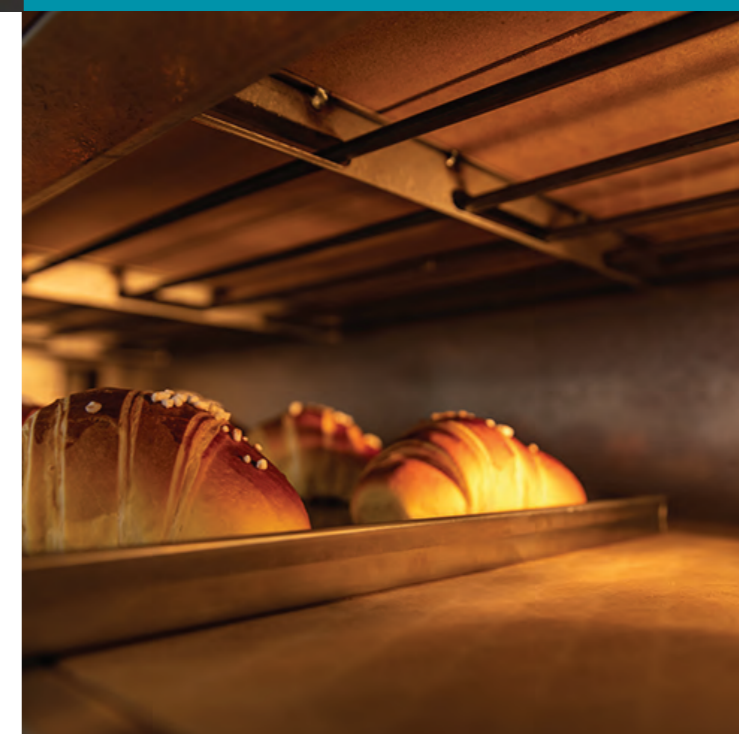
La camera può essere rivestita con piano refrattario o in argilla da 4 cm di spessore. Questi ultimi vengono prodotti in maniera tradizionale, tramite un processo manuale e sviluppato esclusivamente a partire da materie prime naturali.

Cuoci in totale sicurezza

CARATTERISTICHE TECNICHE

L'elemento porta è costituito da un ampio doppio vetrocamera.

Uno interno in vetroceramica altamente resistente alle fonti di calore ed uno esterno temprato serigrafato resistente alla rottura 6-7 volte in più rispetto a quelli normali.



Cottura ad alte prestazioni

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le nostre resistenze corazzate abbinano quindi l'efficienza data dall'altissima qualità dei materiali utilizzati ad una produttività termica senza paragoni.

Queste ultime sviluppano una cottura per irraggiamento efficiente e costante capace di cuocere tutti i prodotti con cui entrano in contatto in modo omogeneo.

Un controller singolare

CARATTERISTICHE TECNICHE

Il sistema di salvaguardia energetica che parte dal controller completamente elettronico raddoppia grazie al processo di "calibrazione". Questo sistema dà la possibilità di regolare in modo distinto la potenza dei tre gruppi di resistenze poste all'interno della camera. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo qualsiasi tipo di cottura.

