

# Diamante



La serie Diamante è una linea capace di reggere produzioni di lavoro intense, con un basso apporto energetico. Particolarmente indicata per pasticcerie e pizzerie. Le camere di questi forni sono sviluppate in modo da sfruttare la larghezza. Sulla serie Diamante è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione “economizzatore” è capace di garantire elevatissimi standard in termini di risparmio energetico.

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. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo qualsiasi tipo di cottura.

*The Diamante series is a line of products able to bear an intense production with a low energy consumption. It is particularly recommended for pastry shops and pizzerias with an intense working production. The chambers of this oven are designed so that the user can take advantage of their angular structure. The Diamante is provided with a particular controller that, thanks to the “economiser” function, guarantees high standards in terms of energy-saving.*

*The energy-saving system, that originates from the fully electronic controller, doubles its performance thanks to the “calibration” process. It gives the possibility to adjust the three heaters’ groups independently, diversification that allows to regulate every kind of baking in a precise and homogeneous way.*

**DETTAGLI TECNICI**  
TECHNICAL DETAILS

VOLT  
400+N+T

TEMP. MAX  
500° C



IMPRESA  
4.0

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°	DIAM.	KW	KW/H
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

**COMPONIBILE MODULAR**

**CIELO E SUOLO CON PIANO REFRATTARIO** *Top and bottom refractory plan*

	A	B	C	D	E	H	A1	B1	C1	D1	E1	H1	N°	DIAM.	KW	KW/H
	ZNA 2	65	145	145	65	113	80	61,5	106,5	106,5	61,5	63	16	8+8	33	22
ZNA2 MINI	54	117	117	54	93	80	49	85	85	49	51	16	4+4	33	18	12

**MONOBLOCCO SINGLE-BLOCK**

**SUOLO CON PIANO REFRATTARIO** *Bottom refractory plan*

**OPTIONAL**

Comandi Wi-Fi o Bluetooth *Wi-Fi or Bluetooth controls*

**CAPPA H 22 CM** *Oven suction system*

CODICE  
Code

KW  
V240



CP-ZNA	0,15
CP-ZNAM	0,15

**CELLA CALDA** *Heated closed support*



ST-ZNA	1,6
ST-ZNAM	1,6

PROVISTE DI RASTRELLIERA *With trays rack*

**SUPPORTO** *Support*

CODICE  
Code



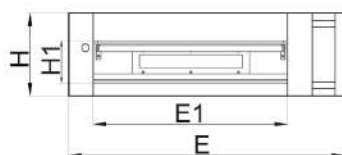
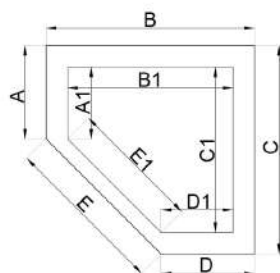
TIPO A



TIPO B

SG-ZNA

SG-ZNAM



**ALTEZZA SUPPORTI**  
*Support height*

