

Smeraldo



La serie Smeraldo 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 Smeraldo 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 Smeraldo 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 width. The Smeraldo 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, a 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

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
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

Forno per pizza in teglia con platea e cielo realizzato con pietra refrattaria

Oven for pizza in baking trays with the top and bottom plans made of refractory stone.

MONOBLOCCO SINGLE-BLOCK

PIANO IN REFRATTARIO REFRACTORY BAKING PLAN

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			DIMENSIONI INTERNE			CAPACITÀ CAMERA		POTENZA MAX	CONS/	PESO
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE	KW	KW/H	KG
ZL2-75	180	92	85	125	75	15+15	3+3	40X60	26	18	450
ZL2-90	180	112	85	125	90	15+15	4+4	40X60	26	18	550
ZL2-125	180	147	85	125	125	15+15	6+6	40X60	30	21	650

PASTICCERIA PASTRY SHOP

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			DIMENSIONI INTERNE			CAPACITÀ CAMERA		POTENZA MAX	CONS/	PESO
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE	KW	KW/H	KG
SL-75	180	90	45	125	75	22	3	40X60	13	9	220
SL-90	180	110	45	125	90	22	4	40X60	13	9	280
SL-125	180	145	45	125	125	22	6	40X60	15	10	330

Piano appoggio teglia in lamiera borchata

Support surface for baking trays made from studded metal sheet.

MONOBLOCCO SINGLE-BLOCK

PIANO IN LAMIERA BORCHIATA STUDDED METAL SHEET PLAN

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE			DIMENSIONI INTERNE			CAPACITÀ CAMERA		POTENZA MAX	CONS/	PESO
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE	KW	KW/H	KG
SL2-75	180	92	85	125	75	22+22	3+3	40X60	26	18	430
SL2-90	180	112	85	125	90	22+22	4+4	40X60	26	18	480
SL2-125	180	147	85	125	125	22+22	6+6	40X60	30	21	600

OPTIONAL

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

CAPPA DI ASPIRAZIONE PER FORNO H 22 CM

Oven suction system



CODICE Code	DIMENSIONI CAMERA Chamber capacity		KW V240
	L	P X H	
CP-75	180X120	22	0,15
CP-90	180X140	22	0,15
CP-125	180X175	22	0,15

CELLA CALDA Heated closed support



TIPO A



TIPO B

CODICE	PROVVISTE DI RASTRELLIERA With trays rack		KW
	L	P	
ST-75	180X90	1,5	
ST-90	180X110	1,5	
ST-125	180X145	1,5	

SUPPORTO Support



TIPO A



TIPO B

CODICE	DIMENSIONI	
	L	P
SG-75	180X90	
SG-90	180X110	
SG-125	180X145	

Differenza per camera alta cm 28 per panettoni

Differenza per doppia apertura

Differenza per voltaggio 220

Differenza per vaporiera

Differenza rastrelliera per sgabello

N.B. La cella calda è completa di rastrelliera per teglie
Note: the heated closed support is complete with baking trays rack.

ALTEZZA SUPPORTI Support height

