

Zaffiro



La serie Zaffiro è una linea capace di reggere produzioni di lavoro in-tense, con un basso apporto energetico. Particolarmente indicata per pasticcerie e pizzerie. Le camere di questi forni sono sviluppate in modo da sfruttare la profondità.

Sulla serie Zaffiro è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione "economizzatore" permette la gestione separata della potenza del cielo e della platea. Tutto ciò garantisce un risparmio energetico minimo del 20% rispetto ad un forno meccanico di pari capacità. 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 Zaffiro 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 depth.

The Zaffiro is provided with a particular controller that, thanks to the "economiser" function, gives the possibility to manage the top and bot-tom heaters' power. All of this ensures a minimum energy-saving of the 20% as compared to a mechanic oven with an equal capacity. 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

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

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
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 6	40X60 35X45	12,5	8,8	270
Z-185	145	205	45	95	185	15	6	40X60	13,5	9,5	350

Forno per pizza
tonda con platea e
cielo realizzato con
pietra refrattaria

Oven for round pizza with
the top and bottom plans
made of refractory stone.

ZN-75	110	90	45	65	75	15	4	∅30	6,5	4,5	110
ZN-90	110	110	45	65	90	15	6	∅30	7,5	5,3	150
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-105	125	125	45	75	105	15	6	∅33	9,8	6,8	200
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

PASTICCERIA

PASTRY SHOP

Piano appoggio teglia
in lamiera borchata

Support surface for baking
trays made of studded
metal sheet

S-80	100	95	45	50	80	22	2	35X45	5	3,5	115
S-90	110	110	45	65	90	22	2	40X60	7	5	130
S-125	110	145	45	65	125	22	3	40X60	10	7	170
S-105	125	125	45	75	105	22	4	35X45	8,5	6	180
S-125E	145	145	45	95	125	22	4 6	40X60 35X45	10	7	214
S-185	145	205	45	95	185	22	6	40X60	13,5	9,5	330

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 X P	
CP-1	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65	0,15
CP-2	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	0,15
CP-3	95X185	0,15

CELLA CALDA Heated closed support



TIPO A



TIPO B

	PROVVISTE DI RASTRELLIERA With trays rack	
ST-1	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65	1,0
ST-2	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	1,6
ST-3	95X185	2,2

SUPPORTO Support



TIPO A



TIPO B

	L X P	
SG-1	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65	
SG-2	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	
SG-3	95X185	

Differenza per camera alta cm 28 per panettoni

Differenza rastrelliera per sgabello

Differenza per voltaggio 220

Differenza per doppia portina

Differenza per vaporiera

Coperchio di chiusura (netto)

ALTEZZA SUPPORTI Support height

