

# Topazio



Forno elettrico, adatto a pizzerie e rosticcerie già avviate o di nuova apertura che necessitano di una produttività continua.

Questo prodotto può essere costituito fino a tre camere di cottura, ognuna delle quali ha un funzionamento indipendente, ciò significa che è possibile lavorare con diverse temperature e regolazioni.

*Electric oven suitable for pizzerias and delis that have already started up or are newly opened and need a continuous productivity.*

*This oven can be equipped with a maximum of 3 chambers, each one independent from the other. Thus, it is possible to work with different temperatures and settings*

**DETTAGLI TECNICI**  
TECHNICAL DETAILS

**VOLT**  
400+N+T

**TEMP. MAX**  
500° C



**IMPRESA**  
4.0

	<b>PIZZERIA</b>										
	<b>PIZZERIA</b>	<b>CODICE</b>	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>			<b>DIMENSIONI INTERNE</b>			<b>CAPACITÀ CAMERA</b>	<b>POTENZA MAX</b>	<b>PESO</b>
		Code	External dimensions			Inner dimensions			Chamber capacity	Max. power	Weight
		L	P	H	L1	P1	H1	N°	<b>TEGLIE</b>	<b>KW</b>	<b>KG</b>
<b>Capacità camera per pizza in teglia. Piano in refrattario.</b>	Z2-80	95	102	80	50	80	15-15	2+2	35X45	10	200
	Z2-90	105	112	80	65	90	15-15	2+2	40X60	15	240
	Z2-125	105	147	80	65	125	15-15	3+3	40X60	20	295
	Z2-105	115	127	80	75	105	15-15	4+4	35X45	25	290
	Z2-125E	140	147	80	95	125	15-15	4+4 6+6	40X60 35X45	27	390
<b>Capacità camera per pizza tonda. Piano in refrattario.</b>	ZN2-75	105	92	80	65	75	15-15	4+4	Ø30	13	180
	ZN2-90	105	112	80	65	90	15-15	6+6	Ø30	15	240
	ZN2-65	140	82	80	95	65	15-15	6+6	Ø30	17	240
	ZN2-75E	115	92	80	75	75	15-15	4+4	Ø33	17	240
	ZN2-105	115	127	80	75	105	15-15	6+6	Ø33	25	290
	ZN2-90E	140	112	80	95	90	15-15	9+9	Ø30	20	315
	ZN2-80	145	92	80	105	75	15-15	6+6	Ø33	22	320
	ZN2-105E	145	127	80	105	105	15-15	9+9	Ø33	25	390

Oven for pizza in baking tray.  
Refractory baking surface.



Oven for round pizza.  
Refractory baking surface.

	<b>PIZZERIA/PASTICCERIA</b>										
	<b>PIZZA/PASTRY SHOP</b>	<b>CODICE</b>	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>			<b>DIMENSIONI INTERNE</b>			<b>CAPACITÀ CAMERA</b>	<b>POTENZA MAX</b>	<b>PESO</b>
		Code	External dimensions			Inner dimensions			Chamber capacity	Max. power	Weight
		L	P	H	L1	P1	H1	N°	<b>TEGLIE</b>	<b>KW</b>	<b>KG</b>
<b>Capacità camera per pizzeria e pasticceria. Piani appoggio realizzati in lamiera borchata e in refrattario</b>	SZ-80	95	92	80	50	80	15-22	2+2	35X45	10	180
	SZ-90	105	112	80	65	90	15-22	2+2	40X60	15	220
	SZ-125	105	147	80	65	125	15-22	3+3	40X60	20	270
	SZ-105	115	127	80	75	105	15-22	4+4	35X45	25	280
	SZ-125E	140	147	80	95	125	15-22	4+4 6+6	40X60 35X45	27	350

Oven for pizza and pastry shop  
in baking trays made from  
studded metal sheet.



	<b>PASTICCERIA</b>										
	<b>PASTRY SHOP</b>	<b>CODICE</b>	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>			<b>DIMENSIONI INTERNE</b>			<b>CAPACITÀ CAMERA</b>	<b>POTENZA MAX</b>	<b>PESO</b>
		Code	External dimensions			Inner dimensions			Chamber capacity	Max. power	Weight
		L	P	H	L1	P1	H1	N°	<b>TEGLIE</b>	<b>KW</b>	<b>KG</b>
<b>Forno per pasticceria in teglia in lamiera borchata.</b>	S2-80	95	102	80	50	80	22-22	2+2	35X45	10	170
	S2-90	105	112	80	65	90	22-22	2+2	40X60	15	210
	S2-125	105	147	80	65	125	22-22	3+3	40X60	20	270
	S2-105	115	127	80	75	105	22-22	4+4	35X45	25	280
	S2-125E	140	147	80	95	125	22-22	4+4 6+6	40X60 35X45	27	350

Oven for patisserie in baking trays  
made from studded metal sheet.

	<b>CELLA CALDA</b> Heated closed support			
	<b>CODICE</b>	<b>DIMENSIONI CAMERA</b>		<b>KW</b>
	Code	Chamber capacity		V240
	PROVVISTE DI RASTRELLIERA With trays rack			
 	ST-4	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65		1,0
	ST-5	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75		1,5

TIPO A

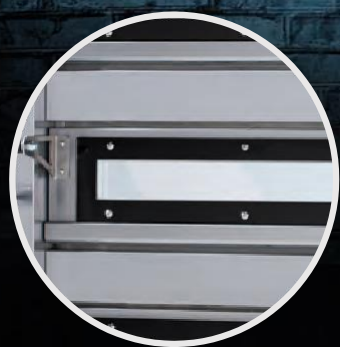
TIPO B

	<b>SUPPORTO</b> Support	
	<b>CODICE</b>	<b>DIMENSIONI CAMERA</b>
	Code	Chamber capacity
	L X P	
 	SG-4	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65
	G-5	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75

TIPO A

TIPO B





L'acquisto di questo forno comporta un risparmio di energia a paragone di forni meccanici di pari capacità di infornamento. Inoltre possono essere facilmente trasportabili in ambienti stretti e già arredati viste le dimensioni ridotte dei moduli. Le porte con vetro e l'illuminazione interna permettono la massima visibilità in fase di cottura.

*Consequent to the purchase of this oven is a higher energy-saving as compared to mechanic ovens with an equal baking capacity. Furthermore, they're easy to carry in narrow, pre-furnished spaces thanks to the reduced size of the modules. The glass doors and the inner lightning allows the maximum visibility during baking.*

**PIZZERIA**  
**PIZZERIA**

**Capacità camera per pizza in teglia. Piano in refrattario.**  
*Oven for pizza in baking tray. Refractory baking surface.*

**Capacità camera per pizza tonda. Piano in refrattario.**  
*Oven for round pizza. Refractory baking surface.*

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	PESO Weight
	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KG
Z3-80	95	102	115	50	80	15-15-15	2+2+2	35X45	15	300
Z3-90	105	112	115	65	90	15-15-15	2+2+2	40X60	22	350
Z3-125	105	147	115	65	125	15-15-15	3+3+3	40X60	30	430
Z3-105	115	127	115	75	105	15-15-15	4+4+4	35X45	37	430
Z3-125E	140	147	115	95	125	15-15-15	4+4+4 6+6+6	40X60 35X45	40	560
ZN3-75	105	92	115	65	75	15-15-15	4+4+4	Ø30	19	260
ZN3-90	105	112	115	65	90	15-15-15	6+6+6	Ø30	22	350
ZN3-65	140	82	115	95	65	15-15-15	6+6+6	Ø30	25	350
ZN3-75E	115	92	115	75	75	15-15-15	4+4+4	Ø33	25	350
ZN3-105	115	127	115	75	105	15-15-15	6+6+6	Ø33	33	430
ZN3-90E	140	112	115	95	90	15-15-15	9+9+9	Ø33	30	465
ZN3-80	145	92	115	105	75	15-15-15	6+6+6	Ø30	33	480
ZN3-105E	145	127	115	105	105	15-15-15	9+9+9	Ø33	37	560

**PASTICCERIA**  
**PASTRY SHOP**

**Forno per pasticceria con piano in lamiera borchiatata.**  
*Oven for patisserie in baking trays made from studded metal sheet.*

CODICE Code	L	P	H	L1	P1	H1	N°	TEGLIE Trays	KW	KG
	S3-80	95	92	115	50	80	22-22-22	2+2+2	35X45	15
S3-90	105	112	115	65	90	22-22-22	2+2+2	40X60	22	280
S3-125	105	147	115	65	125	22-22-22	3+3+3	40X60	30	350
S3-105	115	127	115	75	105	22-22-22	4+4+4	35X45	37	360
S3-125E	140	147	115	95	125	22-22-22	4+4+4 6+6+6	40X60 35X45	40	450

**CELLA CALDA** *Heated closed support*


TIPO A



TIPO B

**CODICE**  
Code

**DIMENSIONI CAMERA**  
Chamber capacity

**KW**  
V240

**PROVVISTE DI RASTRELLIERA** *With trays rack*

ST-4	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65	1,0
ST-5	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	1,5

**SUPPORTO** *Support*


TIPO A



TIPO B

**CODICE**  
Code

**DIMENSIONI CAMERA**  
Chamber capacity

**L X P**

SG-4	50X80 - 65X75 - 65X90 - 95X95 - 75X75 - 95X65	
SG-5	65X125 - 75X105 - 95X125 - 105X105 - 105X75	