

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

ZENITH



oem

exceeding Your expectations



ZENITH

Forni pizzeria - Pizza ovens - Fours à pizza - Pizza Öfen - Hornos para pizzería

I Forni elettrici modulari con camera passo 35 cm con comandi digitali o manuali elettronici.

Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta).
10 modelli.

Caratteristiche:

Completa modularità e sovrapposibilità con alimentazione elettrica separata. Regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite controllo elettronico (due commutatori a 5 posizioni, tuning 20%) oppure con controllo digitale tramite microprocessore (20 posizioni, tuning 5%) che svolge varie funzioni accessorie quali:

- Memorizzazione fino a 30 programmi di cottura.
- Controllo di apertura e chiusura del camino evacuazione fumi e vapore.
- Regolazione velocità della ventola cappa aspirazione.
- Accensione remota del forno con programmazione settimanale.
- Gestione programma ECONOMY per risparmio energia con forno in "stand by".
- Programma di autopulizia forno.

Display a cristalli liquidi per visualizzazione funzione e temperatura. Frontale interamente inox.

Porta con maniglia ergonomica in acciaio inox, coibentata e con doppio vetro ed intercapedine d'aria.

Camera cottura in acciaio inox AISI 430.

Doppio vetro porta in materiale vetroceramico.

Isolamenti in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili ad alta densità e potere coibente.

Piano cottura in refrattario alveolare.

Pannelli di raccolta briciole facilmente rimovibili.

Temperatura d'esercizio max. 400 °C.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Doppia illuminazione interna con lampade alogene.

Scarico fumi regolabile completo di camino esterno.

Cappa esterna in acciaio inox motorizzata (con variatore remoto di velocità per la versione a comandi manuali elettronici).

GB Electric modular ovens with 35 cm modular chamber with digital or electronic controls.

The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-tin.
10 models.

Features:

Complete modularity and superposition with separated electric connections.

Independent adjustment for the ceiling and bedplate heating elements through electronic control (two switches with 5 positions, tuning 20%) or digital control through micro switch (20 positions, tuning 5%), which carry out several accessory devices, such as:

- Up to 30 baking programmes storage.
- Smoke chimney opening and closing check.
- Adjustment of the hood fan speed.
- Remote oven ignition with weekly programme.
- ECONOMY programme handling in case of "stand by" conditions, for energetic saving.
- Oven self-cleaning programme.

Liquid crystals display to visualize functions and temperatures.

Front part entirely made of stainless steel.

Door with ergonomic handle in stainless steel, insulated, with double glass and air space.

AISI 430 stainless steel baking chamber.

Door double glass made of pyroceram.

Insulation made of eco-compatible fibroc ceramic and needle rock wool, with high density and high insulating capacity.

Baking surface made of cell-like refractory stone.

Easily removable crumbs gathering elements.

Max baking temperature 400 °C.

Safety thermostat with manual resetting.

Double internal lightning with halogen lamps.

Adjustable smoke outlet, external chimney included.

External hood in stainless steel with motor (with remote variable-speed drive for the manual electronic control version).

F

Fours électriques modulaires avec chambre pas 35 cm avec commandes digitaux ou manuels électroniques. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plan en briques (directe) ou bien sur des plats à rôtir (indirecte). 10 modèles.

Caractéristiques:

Complète modularité et possibilité de superposer les chambres avec branchement séparé.

Réglage indépendant des résistances voûte et sol par contrôle électronique (2 commutateurs à 5 positions, tuning 20%) ou avec contrôle digital par un microprocesseur (20 positions, tuning 5%) qui a les suivantes fonctions accessoires:

- Mise en mémoire jusqu'à 30 programmes de cuisson.
- Contrôle d'ouverture et fermeture de la cheminée sortie des fumées et vapeurs.
- Réglage vitesse du ventilateur de la hotte d'aspiration.
- Allumage reculé du four avec programmation hebdomadaire.
- Gestion programme ECONOMY pour épargne d'énergie avec four en "stand by".
- Programme de auto-nettoyage du four.

Display à cristal liquides pour affichage fonction et température.

Façade entièrement en inox.

Porte avec poignée ergonomique en acier inox, calorifugée et avec double vitre et lame d'air.

Chambre de cuisson en acier inox AISI 430.

Double vitre porte en matériel vitrocéramique.

Isolations en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles à haute densité et pouvoir isolant.

Plan de cuisson en réfractaire alvéolaire.

Panneaux de recueil miettes facilement amovibles.

Température de cuisson jusqu'à 400 °C.

Thermostat de sécurité à remise manuelle.

Double illumination intérieure avec lampes halogènes.

Sortie des fumées réglable complète de cheminée extérieure.

Hotte d'aspiration extérieure en acier inox avec moteur (variateur de vitesse reculé optionnel dans la version à commandes électroniques).



D

Modular und Elektrobackofen geeignet für Pizzen von 35 cm Ø. Digitale Steuerung als auch mit manueller Steuerung zu ordnen. Bei diesen Modellen ist ein traditionelles Backen auf Schamottstein als auch ein indirektes auf Pizza-Pfannen möglich. 10 Modelle.

Technische Eigenschaften:

Getrennte Stromzuführung für jede Backkammer.

Getrennte Regelung für Ober- und Unterhitze mit elektronischer Steuereinheit (Schalter mit 5 Stellungen, Tuning 20%), oder digitale Steuereinheit (20 Stellungen, Tuning 5%).

Dieses ermöglicht zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten:

- Speicherung bis zu 30 verschiedene Backprogramme.
- Öffnungs- und Verschlusskontrolle des Rauchs- und Dampfauslasses.
- Geschwindigkeitsregelung des Gebläsemotors in der Abzugshaube.
- Integrierter Wochentimer dadurch Uhrzeit bedingtes Vorheizen möglich.
- Economy Programm im Stand-by betrieb.
- Selbstreinigungsprogramm.

Flüssigbildanzeige für ein permanentes Ablesen von verschiedenen Funktionen einschliesslich Temperatur.

Vorderseite komplett aus Edelstahl.

Isolierte Backkammertür mit ergonomischer Handgriff aus Edelstahl.

Doppelwandiges Sichtfenster mit Luftzwischenraum.

Backkammer aus Edelstahl AISI 430.

Isolierungen aus umweltfreundlichen, beständigen Keramikfaser und Mineralwolle.

Hitzebeständige Backfläche aus Schamottstein.

Krümmelebleche leicht entfernbar.

Sicherheitsthermostat mit manueller Entriegelung.

2 x Halogenlampen zur Innenbeleuchtung.

Ausgerüstet mit regelbarer Rauchausslass und Aussenkamin.

Motorisierte Ablufthaube (mit Regler für die Version mit manueller Steuerung).

E

Hornos eléctricos modulares con cámara paso 35 cm con mandos digitales o electrónicos. En estos hornos es posible efectuar sea la cocción tradicional sobre la piedra (directa) sea la cocción en bandeja (indirecta). 10 modelos.

Características:

Completa modularidad y superposabilidad con alimentación eléctrica separada.

Regulación independiente de las resistencias de cielo y platea a través de control electrónico (dos commutadores manuales a 5 posiciones, tuning 20%) o con mando digital (commutador a 20 posiciones, tuning 5%) por medio de microprocesador que desarrolla distintas funciones accesorias cuales:

- Memorización hasta 30 programas de cocción.
- Control de la abertura y cierre de la chimenea de evacuación humos y vapor.
- Regulación velocidad de la turbina de la campana de aspiración.
- Encendido remoto del horno con programación semanal.
- Gestión programa ECONOMY para ahorro energía con horno en "stand by".
- Programa de autolimpieza horno.

Display a cristales líquidos para visualizar función y temperaturas.

Frontal enteramente en acero.

Puerta con picaporte ergonómico en acero inox, aislada y con doble vidrio y intersticio a aire.

Camara cocción en acero inox AISI 430.

Doble vidrio puerta en material vitrocéramico.

Aislamientos en fibra cerámica y lana de roca ecocompatibles de alta densidad y poder aislante.

Plano cocción en refractario alveolar.

Paneles de recolección de migas, fácilmente extraíbles.

Temperatura de ejercicio max. 400 °C.

Termóstato de seguridad a rearme manual.

Doble iluminación interior con lámparas halógenas.

Descarga humos regulable completa de chimenea exterior.

Campana exterior en acero inox motorizada (con variador remoto de velocidad opcional para la versión con mandos electrónicos manuales).



I Comandi Elettronici a regolazione manuale

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite commutatori a 5 posizioni (tuning 20%).
Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led.
Interruttore generale ed interruttore illuminazione interna.
Regolazione manuale dell'apertura camino.

GB Manual adjustment electronic controls

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 5 positions manual switches (tuning 20%).
Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accuracy) and reading through led display.
General switch and inner light switch.
Manual adjustment of the chimney opening.

F Commandes Electroniques à réglage manuel

Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol par commutateurs à 5 positions (tuning 20%).
Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led.
Interrupteur générale et interrupteur pour allumage intérieure.
Réglage manuel ouverture cheminée.

D Elektronische manuelle Kontrolle

Schaltfeld mit unabhängiger Regelung der Widerstände der Ober- und Unterhitzeplatte durch Umschalter mit 5 Stellungen (tuning 20%).
Thermostatische Temperaturregelung durch elektronische Kontrolle (Genauigkeit 1 °C) und Anzeige durch Led Display.
Haupt- und Innerbeleuchtungsschalter.
Manuelle Regelung der Auslassöffnung.

E Mandos Electrónicos con control manual

Panel de control con regulación independiente de las resistencias de cielo y platea por medio de conmutadores manuales a 5 posiciones (tuning 20%).
Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C) y lectura a través del display a led.
Interruptor general y interruptor iluminación interior.
Regulación manual de la abertura de la chimenea.



- I Comandi Digitali**
 Pannello di controllo digitale tramite microprocessore che svolge varie funzioni accessorie quali:
 Accurata gestione delle potenze di cielo e platea.
 Memorizzazione fino a 30 programmi di cottura.
 Controllo dell'apertura e chiusura del camino evacuazione fumi e vapore.
 Regolazione velocità della ventola cappa aspirazione.
 Accensione remota del forno con programmazione settimanale.
 Gestione programma ECONOMY per risparmio energia con forno in "stand by".
 Programma di autopulizia forno.
 Tutte le funzioni sono prontamente visualizzabili sul display LCD retroilluminato.
- GB Digital controls**
 Digital control panel through micro switch, which carries out several accessory devices such as:
 Careful handling of the ceiling and bedplate heating elements.
 Up to 30 baking programmes storage.
 Smoke chimney opening and closing check.
 Adjustment of the hood fan speed.
 Remote oven ignition with weekly programme.
 ECONOMY programme handling in case of "stand by" conditions, for energetic saving.
 Oven self-cleaning programme.
 All the functions can be promptly displayed on the backlit LCD display.
- F Commandes Digitaux**
 Panneau de contrôle digital par un microprocesseur qui a les suivantes fonctions accessoires:
 Soignée exploitation des puissances de la voute et du sol.
 Mise en mémoire jusqu'à 30 programmes de cuisson.
 Contrôle d'ouverture et fermeture de la cheminée sortie des fumées et vapeurs.
 Réglage vitesse du ventilateur de la hotte d'aspiration.
 Allumage reculé du four avec programmation hebdomadaire.
 Gestion programme ECONOMY pour épargne d'énergie avec four en "stand by".
 Programme de auto-nettoyage du four.
 Tous les fonctions peuvent être facilement affichées sur le display LCD rétro-éclairé.
- D Digitale Kontrolle**
 Digitaler Schaltfeld mit Mikroprozessor, der verschiedenen zusätzlichen Funktionen ausführen kann, so wie:
 Genaue Führung der Leistung der Ober- und Unterhitzeplatte.
 Speicherung bis 30 Backprogramme.
 Öffnungs- und Verschlusskontrolle des Rauchs- und Dampfauslasses.
 Geschwindigkeitsregelung des Gebläses der Ansaugungshaube.
 Fernzündung des Ofens mit Wochenprogrammierung.
 Führung ECONOMY Programm fürs Energie Sparen mit Ofen bei "stand by".
 Ofen selbstreinigungsprogramm.
 Alle Funktionen sind gleich auf das hinterbeleuchtete LCD Display anzuzeigen.
- E Mandos Digitales**
 Panel de control digital por medio de microprocesor que desenrolla distintas funciones accesorias cuales:
 Cuidadosa gestión de las potencias de cielo y platea.
 Memorización hasta 30 programas de cocción.
 Control de la abertura y cierre de la chimenea de evacuación humos y vapor.
 Regulación velocidad de la turbina de la campana de aspiración.
 Encendido remoto del horno con programación semanal.
 Gestión programa ECONOMY para ahorro energía con horno en "stand by".
 Programa de autolimpieza horno.
 Todas las funciones son rápidamente visualizables sobre el display LCD retroiluminado.



SUPPORTI INOX O VERNICIATI + RUOTE • S/S or painted stands + Wheels • Supports inox ou verni + Roues
Edelstahl oder Lackierte Untergestellen + Räder • Soportes barnizados o en acero + Ruedas

ZENITH Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435	635 S	635 L	935	635 XL
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 95 x 74 L x P x H	108 x 130 x 74 L x P x H	148 x 95 x 74 L x P x H	148 x 130 x 74 L x P x H	160 x 95 x 74 L x P x H

CELLE NEUTRE O RISCALDATE + RUOTE • Neutral or heated chambers + Wheels • Armoires neutres ou rechauffées + Roues
Neutrale oder erwärmte Zelle + Räder • Celdas neutras o recalentadas + Ruedas

ZENITH Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435	635 S	635 L	935	635 XL
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	108 x 95 x 74 L x P x H	108 x 130 x 74 L x P x H	148 x 95 x 74 L x P x H	148 x 130 x 74 L x P x H	160 x 95 x 74 L x P x H
kW - Volt 230~1	0,6	0,6	0,8	0,8	0,8

CAPPE INOX COMPLETE DI MOTORE • S/S draught caps equipped with motor • Hottes d'aspiration en acier inox avec moteur
Edelstahl Dunstabzugshauben mit Motor • Campanas en acero con motor

ZENITH Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435	635 S	635 L	935	635 XL
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	109 x 114 x 33,5 L x P x H	109 x 149 x 33,5 L x P x H	149 x 114 x 33,5 L x P x H	149 x 149 x 33,5 L x P x H	161 x 114 x 33,5 L x P x H
kW 0,25 • Volt 230~1					

MONOCAMERA • Single chamber • Mono chambre • Einzelkammer • Monocámara

ZENITH Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435 ⁽¹⁾ - 435/E ⁽²⁾	635 S - 635 S/E	635 L - 635 L/E	935 - 935/E	635 XL - 635 XL/E	
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA Average hourly output	Ø 30 - 35	40	60	60	90	Ø 30 80 - Ø 35 60
Production moyenne horaire	Ø 45 - 50	6	12	12	24	12
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde	60x40	4	8	8	16	12
Productividad media por hora						
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	119 x 103 x 39 L x P x H	119 x 138 x 39 L x P x H	159 x 103 x 39 L x P x H	159 x 138 x 39 L x P x H	171 x 103 x 39 L x P x H	
DIMENSIONI INTERNE cm Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	73 x 73 x 14 L x P x H	73 x 108 x 14 L x P x H	113 x 73 x 14 L x P x H	113 x 108 x 14 L x P x H	125 x 73 x 14 L x P x H	
kW/Std - Max* • Volt 400~3N/50 Hz	3,3 - 6,6	4,5 - 9,9	5 - 10,5	6,3 - 13,2	6 - 12,6	
PESO NETTO Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto	139 Kg	168 Kg	173 Kg	230 Kg	191 Kg	

BICAMERA • Double chamber • Double chambre • Doppelkammer • Bicámara

ZENITH Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435 ⁽¹⁾ - 435/E ⁽²⁾	635 S - 635 S/E	635 L - 635 L/E	935 - 935/E	635 XL - 635 XL/E	
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA Average hourly output	Ø 30 - 35	80	120	120	180	Ø 30 160 - Ø 35 120
Production moyenne horaire	Ø 45 - 50	12	24	24	48	24
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde	60x40	8	16	16	32	24
Productividad media por hora						
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	119 x 103 x 72 L x P x H	119 x 138 x 72 L x P x H	159 x 103 x 72 L x P x H	159 x 138 x 72 L x P x H	171 x 103 x 72 L x P x H	
kW/Std - Max* • Volt 400~3N/50 Hz	6,6 - 13,2	9 - 19,8	10 - 21	12,6 - 26,4	12 - 25,2	
PESO NETTO Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto	278 Kg	336 Kg	346 Kg	460 Kg	382 Kg	

TRICAMERA • Triple chamber • Trois chambres • Dreikammer • Tricámara

ZENITH Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	435 ⁽¹⁾ - 435/E ⁽²⁾	635 S - 635 S/E	635 L - 635 L/E	935 - 935/E	635 XL - 635 XL/E	
PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA Average hourly output	Ø 30 - 35	120	180	180	270	Ø 30 240 - Ø 35 180
Production moyenne horaire	Ø 45 - 50	18	36	36	72	36
Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde	60x40	12	24	24	48	36
Productividad media por hora						
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	119 x 103 x 105 L x P x H	119 x 138 x 105 L x P x H	159 x 103 x 105 L x P x H	159 x 138 x 105 L x P x H	171 x 103 x 105 L x P x H	
kW/Std - Max* • Volt 400~3N/50 Hz	9,9 - 19,8	13,5 - 29,7	15 - 31,5	18,9 - 39,6	18 - 37,8	
PESO NETTO Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto	417 Kg	504 Kg	519 Kg	690 Kg	573 Kg	

Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda

(1) = Comandi Elettronici • Electronic controls • Commandes électroniques • Elektronische Führung • Mandos electrónicos

(2) = Comandi Digitali • Digital controls • Commandes Digitales • Digitale Kontrolle • Mandos Digitales

*kW Std = Consumo standard (comandi digitali) a 310°, 3' per cottura • Average consumption (digital controls) with 310°, 3' baking • Consommation standard (commandes digitales) à 310°, 3' de cuisson • Standard Verbrauch (Digitale Kontrolle) mit 310°, 3' Backen • Consumo estándar (mandos digitales) con 310°, 3' de cocción

*kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximaleistung • Potencia máxima



