

# Opale

*forno elettrico*

**TUTTO IL BUONO  
DELLA TRADIZIONE**

DESIGN INNOVATIVO / TECNOLOGIA AVANZATA / SISTEMA ECOLOGICO



 **sudforni**  
ti circonda di calore

# Opale

## COTTURA



La cottura del forno "Opale", grazie alle resistenze inox Incoloy avviene per irraggiamento dall'alto sia per il prodotto e sia per riscaldare la platea. Le resistenze della platea vengono utilizzate raramente, solo quando, dopo diverse infornate, l'umidità della pizza raffredda il refrattario. Quindi senza interrompere la lavorazione si possono attivare, attraverso il controller, le resistenze della platea e in pochi minuti si raggiunge l'efficienza iniziale. La platea in refrattario ha la caratteristica della versatilità, può cuocere pizza a pala, pizza a metro, pizza in teglie, pane e panuozzi, e si può stabilire anche la cottura del prodotto. Può essere morbida, con cornicione alto, soffice o croccante. La produttività del forno elettrico "Opale" è maggiore rispetto ai forni con altre alimentazioni.



## PRATICITÀ



Mediamente il forno può raggiungere una temperatura di esercizio di 400°C in circa 1 ora e mezzo. Viene collaudato in sede e può essere provato dall'utilizzatore già dal primo giorno. Non ha obblighi di canne fumarie se non richieste da alcune ASL che comunque si può ovviare con abbattitori di odore certificati.



# PULIZIA



Il forno elettrico in generale non ha bisogno di pulizie approfondite in quanto, non avendo combustioni, non rilascia residui di segatura, cenere e legna. Basta spazzolare il piano dai residui di cottura dopo averlo tenuto per circa 15 minuti a 350°C e mantenere una manutenzione ordinaria come descritta nel manuale.



Codice	Dimensioni esterne			Capacità Camera	Dimensione Camera	Consumo	Peso
	L	P	H	n°	Ø	Kw/h	Kg
OPALE MINI	130	145	190	5 pizze Ø 33	75	10	500
OPALE STN	160	170	190	7 pizze Ø 33	105	14	700
OPALE MAXI	180	185	190	9 pizze Ø 33	125	17,5	900

# QUALITÀ



La regolabilità delle temperature del forno elettrico "Opale" consente una maggiore facilità di cottura. Essa permette di mantenere la temperatura costante e di avere una cottura uniforme.

[www.sudforni.it](http://www.sudforni.it)



*Amore per  
la tradizione*

**ottimizzazione  
del lavoro**

volt: 400  
temp: max 470°  
tempo: 1 minuto

*Eccellenza Campana*

**IL FORNO  
ELETTRICO  
CHE NON TI ASPETTAVI**

*attento  
alle tue esigenze*

*praticità, qualità  
risparmio energetico*

*gestione elettronica  
delle varie funzioni*



Sud Forni Srl  
via IV Novembre, 43  
80026 - Casoria (Na)  
Italy

tel. +39 081 7572338 / +39 081 7582619  
fax +39 081 7572251

contatti Italia  
[info@sudforni.it](mailto:info@sudforni.it)  
[alessandroesposito@sudforni.it](mailto:alessandroesposito@sudforni.it)  
[ciroesposito@sudforni.it](mailto:ciroesposito@sudforni.it)  
[ferdinandosantoro@sudforni.it](mailto:ferdinandosantoro@sudforni.it)  
[robertalombardi@sudforni.it](mailto:robertalombardi@sudforni.it)



[www.sudforni.it](http://www.sudforni.it)

foreign contact  
[foreign@sudforni.it](mailto:foreign@sudforni.it)