

# Opale

forno elettrico

**sudforni**  
ti circonda di calore



# Opale

forno elettrico



CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber ability	DIMENSIONI CAMERA Chamber dimensions	CONSUMO Power	PESO Weight
	L	P	H	n°	Ø	Kw/h	Kg
OPALE SMART	110	116	80	4 pizze Ø 33	70	12	240
OPALE MINI	130	145	175	5 pizze Ø 33	80	13	500
OPALE STN	160	170	175	7 pizze Ø 33	105	17	700
OPALE MAXI	180	180	180	9 pizze Ø 33	125	19	900

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

tel. +39 081 7572338/ +39 081 7582619

contatti Italia  
info@sudforni.it

foreign contact  
foreign@sudforni.it

**sudforni**  
ti circonda di calore

www.sudforni.it



**IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE**  
DESIGN INNOVATIVO / TECNOLOGIA AVANZATA / SISTEMA ECOLOGICO

## COTTURA *COOKING*

La cottura del forno "Opale", grazie alle resistenze inox **Incoloy**, avviene per irraggiamento dall'alto sia per il prodotto sia per riscaldare la platea. Le resistenze della platea vengono utilizzate raramente, solo quando, dopo diverse infornate, l'umidità della pizza raffredda il suolo in argilla. 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 argilla ha la caratteristica della versatilità: può cuocere pizza a pala, pizza a metro, pizza in teglie, pane e panuozzi, e si può stabilire la cottura del prodotto. Può essere morbida, con cornicione alto, soffice e croccante. La produttività del forno elettrico "Opale" è maggiore rispetto ai forni con altre alimentazioni.

The cooking of the "opal" oven, thanks to the Incoloy stainless steel heating occurs by irradiation from above both for the product and is to heat the audience. The resistances of the stalls are seldom used, only when, after several batches, the humidity of the pizza cools the clay soil. So without interrupting the processing can be activated, through the controller, the resistances of the audience and in a few minutes to reach the initial efficiency. The clay audience has the feature of versatility: it can cook pizza shovel, pizza by the meter, pizza pans, bread and panuozzi, and we can establish the baking of the product. It can be soft, with a high cornice, soft and crunchy. The productivity of the electric furnace "Opal" is greater compared to furnaces with other feeds.

## PRATICITÀ *PRACTICALITY*

Mediamente il forno può raggiungere una temperatura di esercizio di 470°C in circa un'ora e mezzo e può raggiungere una temperatura massima di 520°C. 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, cosa che comunque si può ovviare con abbattitori di odore certificati.

On average, the oven can reach an operating temperature of 470 ° C in about 1 hour and a half and can reach a maximum temperature of 520 ° c. It is tested on-site and can be tried by the user from the first day. It has no obligations chimneys if not required by some ASL which still can be addressed by blast smell certificates.

## PULIZIA *CLEANING*

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.

The electric furnace generally does not need thorough cleaning because, having not burn, does not release waste sawdust, ash and firewood. Just brush the floor from cooking residues after holding it for about 15 minutes at 350 ° C and maintain a routine maintenance as described in the manual.

## QUALITÀ *QUALITY*

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 grazie anche al piano in argilla, il quale trasmette il calore alla base della pizza in modo delicato.

The adjustability of the temperature of the electric furnace "Opal" allows for greater ease of cooking. It allows to keep the temperature constant and having a uniform cooking thanks also to the clay floor, which transmits the heat to the base of the pizza in a delicate way.

OPALE NATURAL



OPALE BRUNITO



OPALE BOULDER



BLACK OPAL