

Opale

TUTTO IL BUONO DELLA TRADIZIONE
ALL THE GOOD OF TRADITION
forno elettrico - electric oven

Opale

TUTTO IL BUONO DELLA TRADIZIONE
ALL THE GOOD OF TRADITION
forno elettrico - electric oven

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity	DIMENSIONI CAMERA Chamber dimensions	CONSUMO Power 400+N+T	PESO Weight
	L	P	H	n°	L P H	Kw/h	Kg
OPALE MINI	130	145	175	5 pizze Ø 33	87X75X23	14	500
OPALE STN	160	170	175	7 pizze Ø 33	114X103X23	17	700
OPALE MAXI	180	185	180	9 pizze Ø 33	122X124X23	20	900



DESIGN INNOVATIVO
innovative design

TECNOLOGIA AVANZATA
cutting-edge technology

SISTEMA ECOLOGICO
ecological system



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

Ssüdforni
Te circonda di calore

Ssüdforni
Te circonda di calore



www.sudforni.it

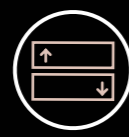


LAVORA A BOCCA APERTA!

WORKS WITHOUT THE CLOSING DOOR!



Pre-accensione programmata settimanale
Weekly planned preheating



Gestione separata potenza per il cielo e per il suolo
Separate power management of the top and bottom heaters



Temperatura Max di esercizio 520°C
Max. operating temperature 520°C

Controller super
I comandi di bordo di questo forno sono completamente elettronici. Funzione "lepre": raggiungi subito la temperatura di impiego andando da 0 a 150° in meo di 15 minuti. Funzione Energy Saving, vai con calma e risparmi fino all'80% sull'assorbimento della potenza massima. 99 programmi di cottura diversificati. Comandi in 13 lingue.



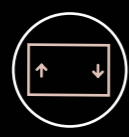
Super control board
The oven control board is completely electronic. "Hare" function: it allows the oven to reach a temperature of 150°C within just 15 minutes. "Energy saving" function: take it slow and save up to the 80% on the maximum power consumption. 99 different baking programs.

Il massimo della praticità
La serie Opale è strutturata per lavorare a bocca aperta. Se il forno viene lasciato in questa modalità, la quantità di calore rilasciata dalla macchina assicura la cottura completa della pizza senza mai ridurre la temperatura interna della camera.



The ultimate convenience
The Opale series is designed to work without the chamber closing door. When the oven operates in this mode, the released heat amount ensures the complete pizza baking without reducing the inner temperature of the chamber.

Una camera interna al top
La nostra tipologia di suolo in argilla per come è lavorata e sviluppata dai nostri fornitori artigiani è unica ed inimitabile, legata all'utilizzo di argille del territorio impastate con tecniche tradizionali. Il resto della camera è completamente in refrattario.



Inner structure of the chamber at top levels
The type of clay plan we use, because of the way our artisan suppliers work and develop it, it's unique and unmatched due to the usage of local clay and of the traditional kneading techniques. The rest of the chamber is in refractory material.

Cottura ad alte prestazioni
La cottura del forno "Opale", grazie alle resistenze inox incoloy avviene per irraggiamento diretto, capace di cuocere tutti i prodotti con cui entrano in contatto in modo omogeneo.



High-performance baking
Thanks to the Incoloy heaters, the baking from an Opale oven takes place by direct irradiation, which grants uniform baking for all products.



OPALE NATURAL

BLACK OPAL

OPALE BRUNITO

OPALE BOULDER

I forni della serie Opale sono il frutto di slanci innovativi e minuziosa cura artigianale. Questa linea è particolarmente indicata per produzioni di lavoro intense. La serie Opale si divide in MINI, STD, MAXI e può sviluppare camere che possono ospitare fino ad un massimo di 9 pizze di diametro 33.

The Opale ovens are the result of innovation and a thorough artisanal care. This line is especially recommended for intense production. The Opale series is made up of the MINI, STN, MAXI and SMART models. It can have chambers able to house up to 9 pizzas with a diameter of 33 cm.

L'unione tra tradizione e innovazione trova il suo massimo impiego nel nuovo controller touch, con sistema di regolazione separato, consente di gestire la potenza di cielo e platea in modo autonomo, garantendo risultati professionali e ottimizzando i consumi. Tramite la funzione wi-fi è inoltre possibile controllare il forno da remoto tramite dispositivi smart. In questo modo è possibile gestire la propria attività esattamente come si preferisce, anche quando si è fuori.

The combination of tradition and innovation finds its own evidence in the new touch control board. With an individual control system, it allows to manage the top and bottom heaters' power independently, ensuring professional results and optimising the consumption. The Wi-Fi function, moreover, makes it possible to control the oven remotely via smart devices. Thus, it is possible to manage the activity according to the user preferences even when far from the work place.

La versatilità e la semplicità d'utilizzo rendono quindi i forni della serie Opale lo strumento di cottura perfetto per esaltare i sapori propri della pizza tradizionale napoletana.

The versatility and user-friendliness make the Opale the best tool for a perfect baking that enhance the flavour of your own pizza.



APPROVATO VERA PIZZA
Napoletana

il 3 marzo 2022 la nostra linea Opale ha ricevuto il marchio Vera Pizza Napoletana. Questa prestigiosa certificazione, effettuata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, attesta che il nostro forno elettrico Opale ha superato tutti i test programmati volti a verificare che quest'ultimo possa produrre un prodotto tradizionale.



APPROVATO VERA PIZZA
Napoletana

On 3rd March 2022, our Opale line received the Vera Pizza Napoletana mark. This prestigious certification by the Verace Pizza Napoletana Association attests that our Opale electric oven has passed all the scheduled tests to verify that it can produce a traditional product.

A seguito di tutto ciò, infine, l'associazione Verace Pizza Napoletana ha deliberato l'iscrizione della nostra azienda nell'albo dei Fornitori Ufficiali della "Vera Pizza Napoletana" in tutto il mondo.

As a result of all this, the Verace Pizza Napoletana Association has decided to register our company as one of the Official Suppliers of the True Neapolitan Pizza all over the World.

Da oggi le pizzerie che hanno scelto o sceglieranno OPALÉ potranno affiliarsi all'Associazione e fregiarsi del marchio Vera Pizza Napoletana, registrato a livello internazionale dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.

As of today, pizzerias that have chosen or will choose Opale can become affiliated with the Association and bear the True Neapolitan Pizza trademark, registered internationally by the True Neapolitan Pizza Association

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
520° C

