

 **sudforni**  
ti circonda di calore

*Scegli di farti circondare dal calore  
della tua **tradizione**  
nel pieno rispetto dell' **ambiente**  
tramite l' **artigiano**  
che soddisferà le tue **esigenze**  
più **particolari...***

“TRADITION TAYLOR MADE”



*Made in Italy*

# COTTURA / COOKING



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.

*The cooking of the "Opal" oven. Thanks to the Incoloy stainless steel heating elements the irradiation is produced from above and below for the product. The resistance of the heating bead is used rarely but after several placements of pizza, the humidity of the pizza cools the refractory. Therefore, without interrupting the processing, the resistors bead can be activated with a controller. This initial efficiency is reached in just a few minutes. The refractory of the oven bed is versatile. In what ways? It can cook pizza with the shovel, pizza by the meter, pizza in baking tin, bread and panuozzi, this way the cooking product can be established. It can be soft and with high crust edges, fluffy and crisp. The consumption of energy of the "Opal" oven, is more efficient than conventional ovens thus leading to more savings.*

# PRATICITÀ / PRACTICALITY



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.

*The oven can reach a temperature of 400 degrees Celsius in one hour and half. This oven will be certified tested at the factory before delivery to the customer and then again after installation. After that the customer can begin using immediately. The oven has no requirements for exhaust (chimney) but if local or federal laws require than odor eliminators can be installed and certified.*

# 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 oven does not need thorough cleaning. Why? Because it does not have a combustion chamber. Therefore, no residue will be accumulated. Keeping the oven at 350 degrees Celsius for about 15 minutes the surface can be brushed cleaned. Referring to the manual for further instructions to maintain the oven at the highest possible standards will directly result into outstanding cooking results.*



OPALE BOULDER



BLACK OPAL



OPALE NATURAL



OPALE BRUNITO

# 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.

*The adjustable temperature of the "Opal" electric oven allows for easier cooking.*

*By the constant temperature it also allows for a more through and uniform cooking for better results.*

| Codice<br>Code   | Dimensioni esterne<br>Outside dimensions |     |     | Capacità Camera<br>Chamber Ability | Dimensione Camera<br>Chamber Dimensions | Consumo<br>Power | Peso<br>Weight |
|------------------|--|-----|-----|------------------------------------|---|------------------|----------------|
|                  | L  | P   | H   | n°                                 | Ø                                       | Kw/h             | Kg             |
| OPALE MINI       | 130                                      | 145 | 190 | 5 pizze Ø 33                       | 75                                      | 13               | 500            |
| OPALE STN        | 160                                      | 170 | 190 | 7 pizze Ø 33                       | 105                                     | 17               | 700            |
| OPALE MAXI       | 180                                      | 185 | 190 | 9 pizze Ø 33                       | 125                                     | 19               | 900            |
| <i>news 2019</i> |  |     |     |                                    |   |                  |                |
| OPALINO          | 65                                       | 70  | 50  | 1 pizza Ø 33                       | 40x40 cm                                | 2,7 / 220 V      | 80             |



OPALINO

## IL NOSTRO OMAGGIO AL PATRIMONIO DELL'UMANITÀ È FACENDOLO ENTRARE IN CASA...

Per l'**UNESCO**, si legge nella decisione finale, «il know-how culinario legato alla produzione della pizza, che comprende gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'**IMPASTO** della pizza, esibirsi e condividere è un indiscutibile patrimonio culturale. I pizzaiuoli e i loro ospiti si impegnano in un rito sociale, il cui bancone il **FORNO** fungono da «palcoscenico» durante il processo di produzione della pizza.

Ciò si verifica in un'atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti. Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità.

Unesco, 7.12.2017

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

foreign contact  
foreign@sudforni.it



www.sudforni.it