

# Opale <sup>2024</sup> smart

Tutto il buono della tradizione

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

www.sudforni.it

**S**sudforni  
*Ti circonda di calore*

# Opale <sup>2024</sup>



# smart

**FORNO ELETTRICO**  
**ELECTRIC OVEN**



**Tutto il buono della tradizione**  
All the good of tradition

**S**sudforni  
*Ti circonda di calore*

# COTTURA AD ALTE PRESTAZIONI!

Due sono gli elementi che garantiscono a questo prodotto alte prestazioni di cottura. Le nostre resistenze inox incoloy, e la nostra tipologia di suoli in argilla. Questi due elementi lavorando in perfetta simbiosi innescano tre processi che garantiscono la cottura omogenea di tutti i prodotti in cui vengono in contatto: **La conduzione termica, la convezione, l'irraggiamento.**



- **La conduzione termica** è il processo attraverso cui il calore si trasferisce in un materiale, senza che il materiale stesso si sposti. I nostri forni utilizzano la conduzione termica per cucinare gli alimenti, grazie alla presenza di una fonte di calore che riscalda il suolo del forno, che a sua volta riscalda gli alimenti al loro interno.
- **La convezione** è un metodo di cottura che si basa sulla circolazione dell'aria calda all'interno del forno. La progettazione della camera di cottura e del sistema di aspirazione dei nostri forni garantisce un flusso costante di aria calda. Questo permette di cuocere in maniera uniforme e veloce i cibi.
- **La cottura per irraggiamento** non prevede contatto diretto tra gli scambiatori (conduzione), e non necessita di un mezzo per propagarsi (convezione). Sono i raggi infrarossi o le microonde che direttamente raggiungono l'alimento per realizzare il processo di aumento della temperatura e quindi della cottura.

## HIGH-PERFORMANCE COOKING!

Two are the elements that guarantee high baking performance to this product: our stainless steel incoloy heating elements and our clay floor type. These two elements, working in perfect symbiosis, trigger three processes that ensure the even baking of all products they come into contact with: thermal conduction, convection, and radiation.

Thermal conduction is the process through which heat transfers into a material without the material itself moving. Our ovens use thermal conduction to bake food, thanks to the presence of a heat source that heats the oven floor, which in turn heats the food inside.

Convection is a baking method based on the circulation of hot air inside the oven. The design of the baking chamber and the suction system of our ovens ensure a constant flow of hot air. This allows for an even and fast baking of food without the need to turn or flip it during baking.

Radiation baking does not involve direct contact between the heat sources (conduction) and does not require a medium to propagate (convection). It is infrared rays or microwaves that directly reach the food to increase its temperature and, consequently, achieve baking.



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 heater



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



Controllatore completamente elettronico  
Fully electronic controls



Opera senza cali di temperatura  
Operates with no temperature drops



Camera interna in refrattario con piano in argilla  
Refractory chamber's inside and clay floor

CODICE code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			CAPACITA' CAMERA Chamber capacity	DIMENSIONI CAMERA Chamber dimensions	CONSUMO Power 400+N+T Kw/h	PESO Weight
	L	P	H				
OPALE SMART	116	126	176	4 pizze Ø 33	70x78x23	12	300

DETTAGLI TECNICI

VOLT 400V/ 3+N

TEMP. MAX 520°C



## LAVORA A BOCCA APERTA

Questa linea è stata sviluppata per affrontare produzioni intensive, in una parola: "produttività". Nella progettazione di questo forno elettrico, abbiamo prestato particolare attenzione sia alla temperatura di cottura (circa 520°C) sia alla produttività (tempo di cottura di 1 minuto), fornendo un miglior isolamento nelle aree in cui si verifica una maggiore dispersione di calore. Il forno Opale Smart si distingue per la sua versatilità: è adatto per la cottura di pizza alla pala, pizza al metro, pane e panuozzi, e consentono di impostare il tempo di cottura in base al prodotto desiderato. Inoltre, i comandi di bordo di questi forni sono completamente elettronici, gestiti da un controller touch che consente di regolare la potenza del cielo e della platea. La tecnologia avanzata di questo prodotto include anche la funzione "Energy Saving", che garantisce elevati standard di risparmio energetico. Inoltre, grazie alla funzione Wi-Fi, è possibile controllare il forno a distanza tramite dispositivi elettronici, in questo modo è possibile gestire il proprio forno esattamente come si preferisce, anche quando si è fuori.

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.

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

This line was developed to deal with intensive productions, in a word, "productivity." In designing this electric oven, we paid special attention to both baking temperature (about 490°C) and productivity (baking time of 1 minute), providing better insulation in areas where more heat loss occurs. The Opale Smart oven differs in its versatility: it is suitable for baking pizza in pala, 1-meter pizza, bread and panuozzi, and they allow the baking time to be set according to the desired product. In addition, the on-board controls of these ovens are fully electronic, operated by a touch control board that allows to adjust the power of the ceiling and floor. The advanced technology of this product also includes the "Energy Saving" function, which ensures high energy-saving standards. In addition, thanks to the Wi-Fi function, you can control the oven remotely via electronic devices, so it is possible to manage your oven exactly as you prefer, even when you're not around.

On March 3, 2022, our Opale line was awarded the Vera Pizza Napoletana mark. This prestigious certification, issued by Associazione Verace Pizza Napoletana, attests that our Opale electric oven has passed all the scheduled tests to verify that the latter can produce a traditional product.

As a result of all this, finally, the Associazione Verace Pizza Napoletana, has resolved to register our company in the register of Official Suppliers of the "True Neapolitan Pizza" worldwide. As of today, pizzerias that have chosen or will choose OPALE will be able to affiliate with the Association and bear the Vera Pizza Napoletana trademark, registered internationally by the Verace Pizza Napoletana Association.

