OPALE SMALL

Four électrique pour pizzeria



OPALE électrique

Les fours de la série Opale sont le fruit d'innovations constantes et d'un savoir-faire artisanal soigné. Ils sont particulièrement adaptés à des productions intensives. De plus, ils peuvent être équipés de chambres pouvant accueillir jusqu'à 9 pizzas de 33 cm de diamètre. Un outil de cuisson idéal pour révéler toutes les saveurs de la pizza napolitaine traditionnelle, ainsi que de la pizza en pala, de la pizza au mètre, des pizzas en plaques et du pain.

STRUCTURE

- Avant : Plan de travail en cuivre, laiton ou
- acier
- Côtés : Panneaux en tôle prélaquée
- Intérieur : Chambre en réfractaire
- Surface de cuisson : Argile
- Isolation thermique : Laine minérale et panneaux de roche
- Porte séparée : Permet le travail à porte ouverte



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- réglages de cuisson *personnalisables*
- modes **ECO** et ***BOOST***: pour optimiser l'efficacité énergétique ou augmenter la puissance
- programmation hebdomadaire : le panneau permet de planifier les mises en marche au cours de la semaine

POSITIONNEMENTS

- Panneau électronique : à l'avant droit du support
- Évacuation des vapeurs : à l'arrière gauche
- Câble électrique : à l'arrière droit

DIMENSIONS extérieures

Largeur ext.	116 cm
Profondeur ext.	85 cm
Hauteur ext.	175 cm
Poids	200 kg

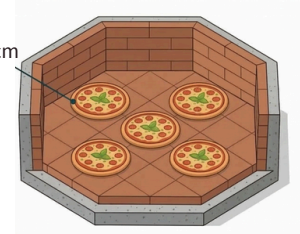
ALIMENTATION et puissance

Alimentation	400+N+T
Puissance max.	9 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °c	520°



DIMENSIONS de la chambre

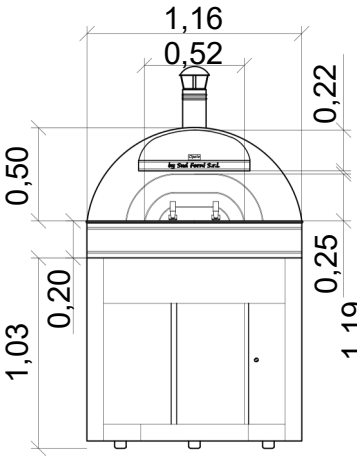
2 pizzas
diamètre 33 cm



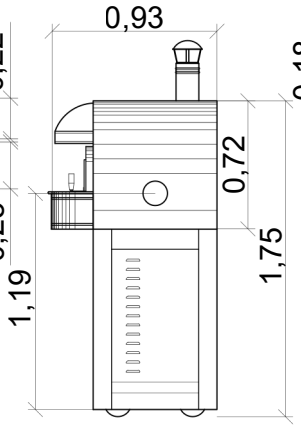
L70 cm x P50 cm x H23 cm

DESSINS techniques

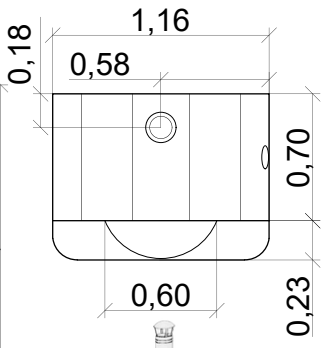
VUE **frontale**

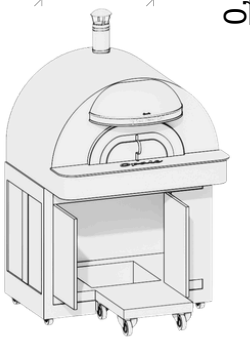


VUE **latérale**



VUE **de dessus**



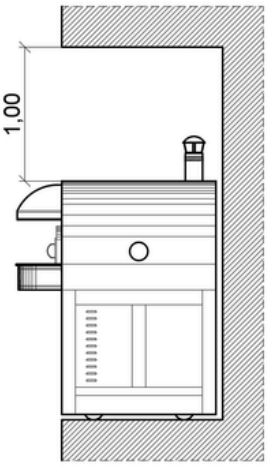


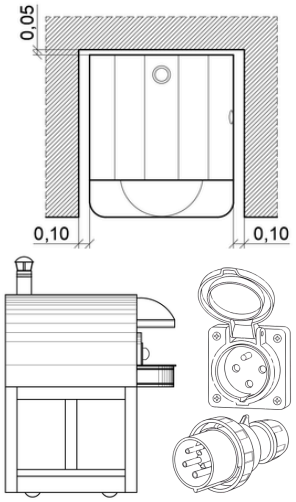
Les données peuvent être sujettes à des variations en fonction de l'utilisation différente des équipements.

NOTE: chariot extractible pour pétrin

Distances de SÉCURITÉ

*image à titre illustratif





fiche et prise
NON FOURNIES

il est essentiel de r**especter les distances de sécurité** !
en particulier, les distances recommandées doivent être augmentées en présence d'objets ou de matériaux sensibles à la chaleur.

SudForni Srl
Via 4 Novembre - 80026 Casoria (Na) Italy

Le présent dessin est la propriété exclusive de sudforni srl. Par conséquent, toute reproduction totale ou partielle ainsi que toute diffusion à des tiers sont interdites.

NOTE: sudforni srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des produits présentés dans cette publication.

OPALE SMART

Four électrique pour pizzeria

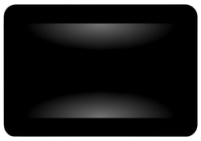


Nota: possibilità di averlo con supporto e da banco

OPALE électrique

Les fours de la série Opale sont le fruit d'innovations constantes et d'un savoir-faire artisanal soigné. Ils sont particulièrement adaptés à des productions intensives. De plus, ils peuvent être équipés de chambres pouvant accueillir jusqu'à 9 pizzas de 33 cm de diamètre. Un outil de cuisson idéal pour révéler toutes les saveurs de la pizza napolitaine traditionnelle, ainsi que de la pizza en pala, de la pizza au mètre, des pizzas en plaques et du pain.

STRUCTURE



- Avant : Plan de travail en cuivre, laiton
- acier
- Côtés : Panneaux en tôle prélaquée
- Intérieur : Chambre en réfractaire
- Surface de cuisson : Argile
- Isolation thermique : Laine minérale et panneaux de roche
- Porte séparée : Permet le travail à porte ouverte

POSITIONNEMENTS

- Panneau électronique : à l'avant droit du support
- Évacuation des vapeurs : à l'arrière gauche
- Câble électrique : à l'arrière droit

PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- réglages de cuisson *personnalisables*
- modes **ECO** et ***BOOST***: pour optimiser l'efficacité énergétique ou augmenter la puissance
- programmation hebdomadaire : le panneau permet de planifier les mises en marche au cours de la semaine

CE

DIMENSIONS extérieures

Largeur ext.	130 cm
Profondeur ext.	145 cm
Hauteur ext.	175 cm
Poids	550 kg

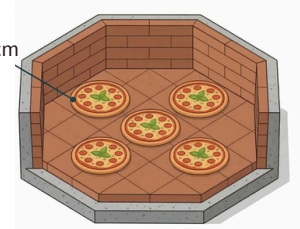
ALIMENTATION et puissance

Alimentation	400+N+T
Puissance max.	14 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °c	520°



DIMENSIONS de la chambre

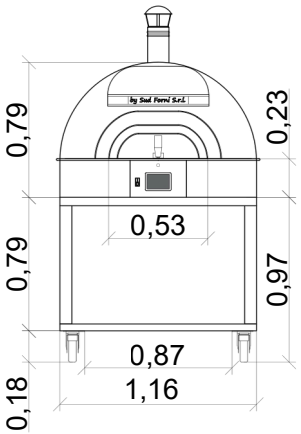
4 pizzas
diamètre 33 cm



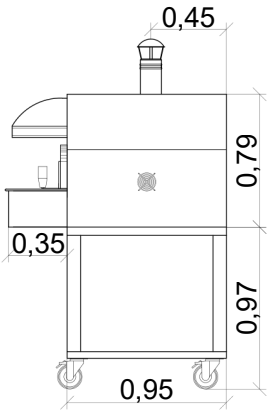
L87 cm x P75 cm x H23 cm

DESSINS techniques

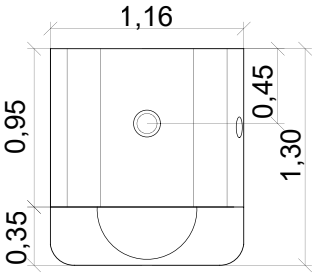
VUE frontale



VUE latérale



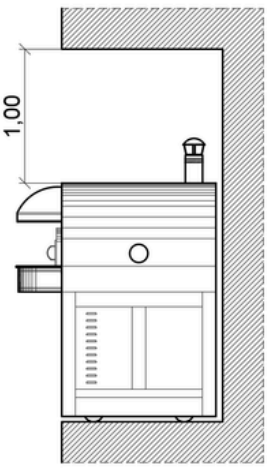
VUE de dessus

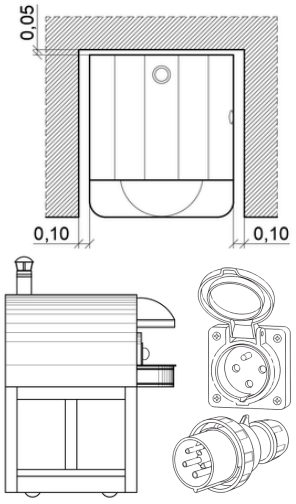


Les données peuvent être sujettes à des variations en fonction de l'utilisation différente des équipements.

Distances de SÉCURITÉ

*image à titre illustratif





fiche et prise
NON FOURNIES

il est essentiel de r**especter les distances de sécurité** !
en particulier, les distances recommandées doivent être augmentées en présence d'objets ou de matériaux sensibles à la chaleur.

SudForni Srl
Via 4 Novembre - 80026 Casoria (Na) Italy

Le présent dessin est la propriété exclusive de sudforni srl. Par conséquent, toute reproduction totale ou partielle ainsi que toute diffusion à des tiers sont interdites.

NOTE: sudforni srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des produits présentés dans cette publication.

OPALE MINI

Four électrique pour pizzeria



OPALE électrique

Les fours de la série Opale sont le fruit d'innovations constantes et d'un savoir-faire artisanal soigné. Ils sont particulièrement adaptés à des productions intensives. De plus, ils peuvent être équipés de chambres pouvant accueillir jusqu'à 9 pizzas de 33 cm de diamètre. Un outil de cuisson idéal pour révéler toutes les saveurs de la pizza napolitaine traditionnelle, ainsi que de la pizza en pala, de la pizza au mètre, des pizzas en plaques et du pain.

STRUCTURE

- Avant : Plan de travail en cuivre, laiton ou
- acier
- Côtés : Panneaux en tôle prélaquée
- Intérieur : Chambre en réfractaire
- Surface de cuisson : Argile
- Isolation thermique : Laine minérale et panneaux de roche
- Porte séparée : Permet le travail à porte ouverte



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- réglages de cuisson *personnalisables*
- modes **ECO** et ***BOOST***: pour optimiser l'efficacité énergétique ou augmenter la puissance
- programmation hebdomadaire : le panneau permet de planifier les mises en marche au cours de la semaine

POSITIONNEMENTS

- Panneau électronique : à l'avant droit du support
- Évacuation des vapeurs : à l'arrière gauche
- Câble électrique : à l'arrière droit

DIMENSIONS extérieures

Largeur ext.	130 cm
Profondeur ext.	145 cm
Hauteur ext.	175 cm
Poids	550 kg

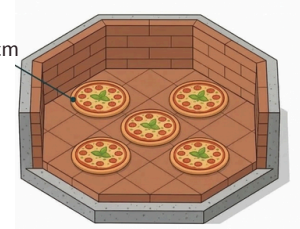
ALIMENTATION et puissance

Alimentation	400+N+T
Puissance max.	14 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °c	520°

70 %

DIMENSIONS de la chambre

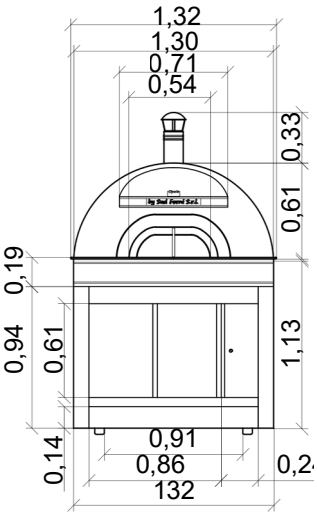
5 pizzas diamètre 33 cm



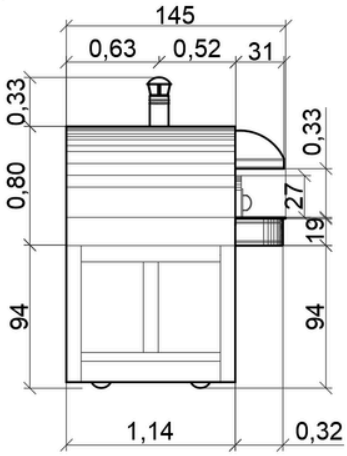
L87 cm x P75 cm x H23 cm

DESSINS techniques

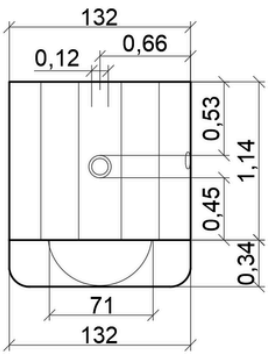
VUE **frontale**



VUE **latérale**



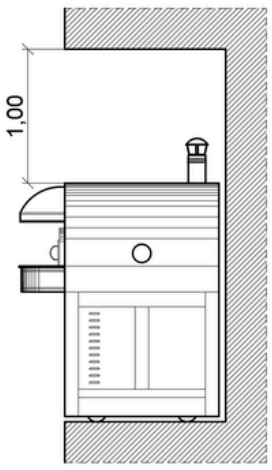
VUE **de dessus**

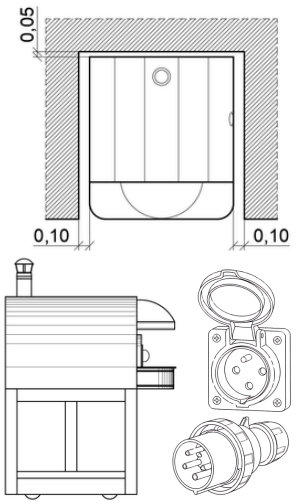


Les données peuvent être sujettes à des variations en fonction de l'utilisation différente des équipements.

Distances de **SÉCURITÉ**

*image à titre illustratif





fiche et prise
NON FOURNIES

il est essentiel de r**especter les distances de sécurité** !
en particulier, les distances recommandées doivent être augmentées en présence d'objets ou de matériaux sensibles à la chaleur.

SudForni Srl
Via 4 Novembre - 80026 Casoria (Na) Italy

Le présent dessin est la propriété exclusive de sudforni srl. Par conséquent, toute reproduction totale ou partielle ainsi que toute diffusion à des tiers sont interdites.

NOTE: sudforni srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des produits présentés dans cette publication.

OPALE STN

Four électrique pour pizzeria



OPALE électrique

Les fours de la série Opale sont le fruit d'innovations constantes et d'un savoir-faire artisanal soigné. Ils sont particulièrement adaptés à des productions intensives. De plus, ils peuvent être équipés de chambres pouvant accueillir jusqu'à 9 pizzas de 33 cm de diamètre. Un outil de cuisson idéal pour révéler toutes les saveurs de la pizza napolitaine traditionnelle, ainsi que de la pizza en pala, de la pizza au mètre, des pizzas en plaques et du pain.

STRUCTURE

- Avant : Plan de travail en cuivre, laiton ou
- acier
- Côtés : Panneaux en tôle prélaquée
- Intérieur : Chambre en réfractaire
- Surface de cuisson : Argile
- Isolation thermique : Laine minérale et panneaux de roche
- Porte séparée : Permet le travail à porte ouverte



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- réglages de cuisson *personnalisables*
- modes **ECO** et ***BOOST***: pour optimiser l'efficacité énergétique ou augmenter la puissance
- programmation hebdomadaire : le panneau permet de planifier les mises en marche au cours de la semaine

POSITIONNEMENTS

- Panneau électronique : à l'avant droit du support
- Évacuation des vapeurs : à l'arrière gauche
- Câble électrique : à l'arrière droit

DIMENSIONS extérieures

Largeur ext.	160 cm
Profondeur ext.	170 cm
Hauteur ext.	175 cm
Poids	700 kg

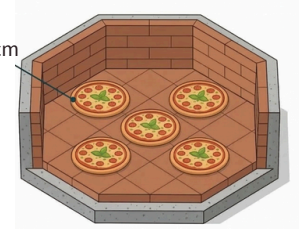
ALIMENTATION et puissance

Alimentation	400+N+T
Puissance max.	17 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °c	520°

70%

DIMENSIONS de la chambre

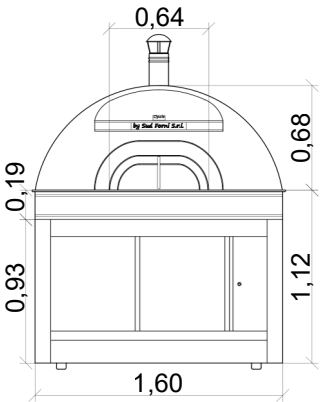
7 pizzas
diamètre 33 cm



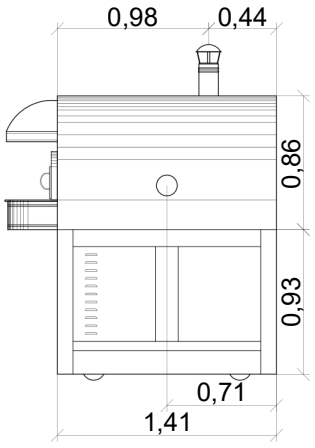
L114 cm x P103 cm x H23 cm

DESSINS techniques

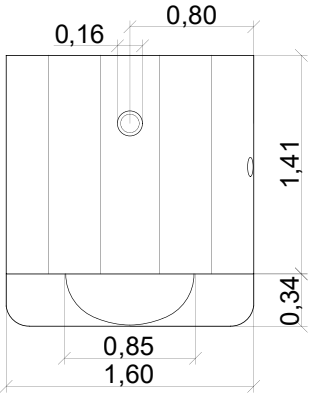
VUE **frontale**



VUE **latérale**



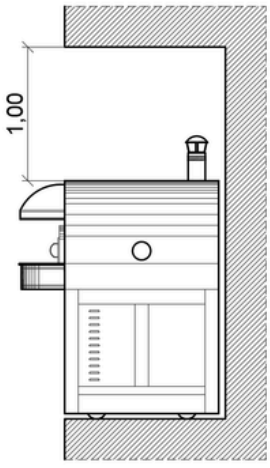
VUE **de dessus**

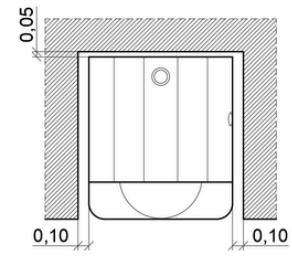


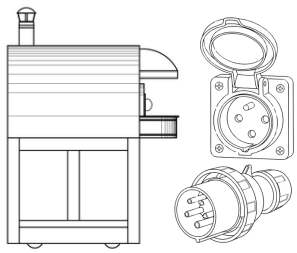
Les données peuvent être sujettes à des variations en fonction de l'utilisation différente des équipements.

Distances de **SÉCURITÉ**

*image à titre illustratif







fiche et prise
NON FOURNIES

il est essentiel de r**especter les distances de sécurité** !
en particulier, les distances recommandées doivent être augmentées en présence d'objets ou de matériaux sensibles à la chaleur.

SudForni Srl
Via 4 Novembre - 80026 Casoria (Na) Italy

Le présent dessin est la propriété exclusive de sudforni srl. Par conséquent, toute reproduction totale ou partielle ainsi que toute diffusion à des tiers sont interdites.

NOTE: sudforni srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des produits présentés dans cette publication.

OPALE MAXI

Four électrique pour pizzeria



OPALE électrique

Les fours de la série Opale sont le fruit d'innovations constantes et d'un savoir-faire artisanal soigné. Ils sont particulièrement adaptés à des productions intensives. De plus, ils peuvent être équipés de chambres pouvant accueillir jusqu'à 9 pizzas de 33 cm de diamètre. Un outil de cuisson idéal pour révéler toutes les saveurs de la pizza napolitaine traditionnelle, ainsi que de la pizza en pala, de la pizza au mètre, des pizzas en plaques et du pain.

STRUCTURE

- Avant : Plan de travail en cuivre, laiton ou
- acier
- Côtés : Panneaux en tôle prélaquée
- Intérieur : Chambre en réfractaire
- Surface de cuisson : Argile
- Isolation thermique : Laine minérale et panneaux de roche
- Porte séparée : Permet le travail à porte ouverte



PANNEAU ÉLECTRONIQUE

- réglages de cuisson *personnalisables*
- modes **ECO** et ***BOOST***: pour optimiser l'efficacité énergétique ou augmenter la puissance
- programmation hebdomadaire : le panneau permet de planifier les mises en marche au cours de la semaine

POSITIONNEMENTS

- Panneau électronique : à l'avant droit du support
- Évacuation des vapeurs : à l'arrière gauche
- Câble électrique : à l'arrière droit

DIMENSIONS extérieures

Largeur ext.	180 cm
Profondeur ext.	185 cm
Hauteur ext.	180 cm
Poids	900 kg

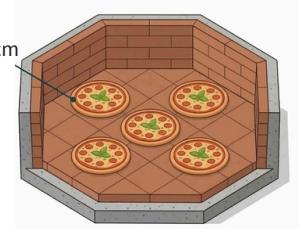
ALIMENTATION et puissance

Alimentation	400+N+T
Puissance max.	22 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °c	520°

70%

DIMENSIONS de la chambre

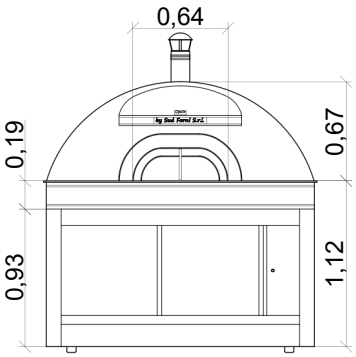
9 pizzas
diamètre 33 cm



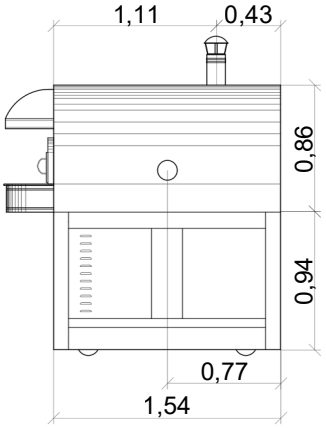
L122 cm x P124 cm x H23 cm

DESSINS techniques

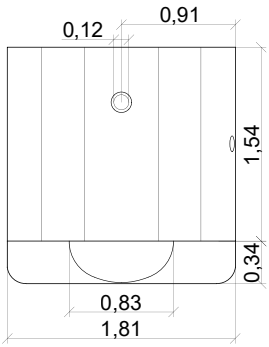
VUE **frontale**



VUE **latérale**



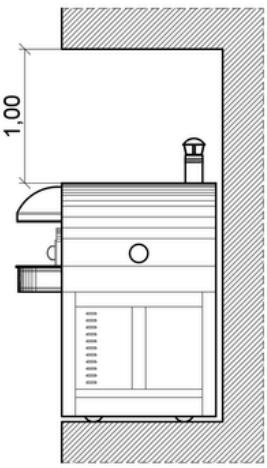
VUE **de dessus**

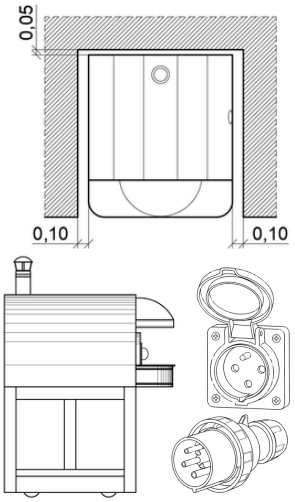


Les données peuvent être sujettes à des variations en fonction de l'utilisation différente des équipements.

Distances de **SÉCURITÉ**

*image à titre illustratif





fiche et prise
NON FOURNIES

il est essentiel de r**especter les distances de sécurité** !
en particulier, les distances recommandées doivent être augmentées en présence d'objets ou de matériaux sensibles à la chaleur.

SudForni Srl
Via 4 Novembre - 80026 Casoria (Na) Italy

Le présent dessin est la propriété exclusive de sudforni srl. Par conséquent, toute reproduction totale ou partielle ainsi que toute diffusion à des tiers sont interdites.

NOTE: sudforni srl se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des produits présentés dans cette publication.