

PERLA

LINEA DESIGN

Ssüdforni
ti circonda di calore



QUADRO COMANDI TOUCH A VISTA

Massima visibilità per una tecnologia di livello superiore

DESIGN ICONICO ED INNOVATIVO

Lavora no stop senza rinunciare alla bellezza dell'estetica

TEMPERATURE FINO A 520°C

Cuoci la tua pizza in meno di 90s

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grazie a un mix di avanzamenti tecnologici e un design estetico innovativo, Sud Forni ha introdotto sul mercato il forno "Perla", un prodotto legato alla linea design dell'azienda che rivoluziona sia l'aspetto tecnologico che l'estetica dei classici forni per pizzeria. Le sue caratteristiche distintive comprendono:

Controller super: I comandi di bordo di questo forno sono completamente elettronici, costituiti da un controller touch che permette la regolazione della potenza di cielo e platea. Questo controller è completamente gestibile da remoto.

Connessione Wi-Fi: Grazie alla connessione Wi-Fi integrata, è possibile controllare tutte le funzioni del forno da remoto, persino quando ci si trova lontani dal ristorante o dal locale. Questa connettività offre un controllo senza precedenti sulla cottura.

Versatilità di Cottura: Il forno "Perla" è progettato per soddisfare una vasta gamma di esigenze culinarie, consentendo di cuocere diversi tipi di piatti, tra cui pizza a pala, pizza a metro, pizza in teglia, pane e panuozzi. Questa versatilità lo rende ideale per una varietà di ristoranti e locali gastronomici.

Risparmio Energetico: L'avanzata tecnologia del forno include una funzione "Energy Saving" che garantisce un significativo risparmio energetico. Questa caratteristica non solo contribuisce alla sostenibilità ma promuove anche elevati standard di efficienza nell'ambito della cottura.

TECHNICAL FEATURES

Thanks to a combination of technological progress and innovative aesthetic design, Sud Forni has introduced the "Perla" oven to the market, a product that revolutionizes both the technological aspect and the aesthetics of traditional pizzeria ovens. Its distinctive features include:

Amazing Controller: The onboard controls of this oven are entirely electronic, consisting of a touch board that allows for the adjustment of both ceiling and floor power. This controller is fully manageable remotely.

Wi-Fi Connection: Thanks to the integrated Wi-Fi connection, it is possible to control all the oven's functions remotely, even when you are far away from the restaurant or venue. This connectivity offers unparalleled control over the baking process.

Baking Versatility: The "Perla" oven is designed to meet a wide range of culinary needs, allowing you to bake various types of dishes, including Roman pizza, meter pizza, pizza in baking trays, bread, and panuozzi. This versatility makes it ideal for a variety of restaurants and gastronomic establishments.

Energy Savings: The advanced technology of the oven includes an "Energy Saving" feature that ensures significant energy savings. This feature not only contributes to sustainability but also promotes high standards of efficiency in baking.

PERLA

FORNO ELETTRICO

Codice	Dimensione Camera			Capacità Camera	Dimensioni esterne			Consumo	Peso
Code	Chamber Dimensions			Chamber Capacity	Outside dimensions			Power	Weight
news 2023	L	P	H	n°	L	P	H	Kw/h	Kg
PERLA	75	105	20	6 pizze Ø 33	155	160	185	14 kw	500

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

Ssudforni
Ti circonda di calore