OPALE STN

Forno elettrico per pizzeria

OPALE elettrico

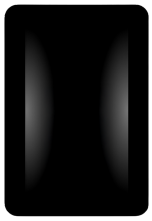
I forni della serie Opale sono il frutto di slanci innovativi e minuziosa cura artigianale. Quest'ultima è particolarmente indicata per produzioni di lavoro intense. Inoltre può sviluppare camere che possono ospitare fino ad un massimo di 9 pizze di diametro 33. Strumento di cottura perfetto per esaltare i sapori propri della pizza tradizionale napoletana, nonchè pizza in pala, pizza a metro, pizza in teglie,pane e panuozzi.

STRUTTURA

- Frontale: Bancalina in rame/ottone/acciaio
- Pannelli laterali: lamiera preverniciata
- Interna: camera in refrattario
- Piano di cottura in argilla
- Isolamento termico in lana e pannelli di roccia
- Portina separata per lavorare a bocca aperta

POSIZIONAMENTI

- Quadro comandi sul fronte destro del supporto
- Scarico vapori sul lato posteriore sinistro
- Cavo elettrico sul lato posteriore destro



SCHEDA ELETTRONICA

- Impostazioni di cottura *personalizzabili*
- Modalità **ECO** e ***BOOST*** per ottimizzare l'efficienza energetica o aumentare la potenza.
- La scheda ti permette di programmare le accensioni nel corso della settimana

CE

DIMENSIONI esterne

Larghezza est.	160 cm
Profondità est.	170 cm
Altezza est.	175 cm
Peso	700 kg

ALIMENTAZIONE e potenza

Alimentazione	400+N+T
Potenza max.	17 kW
Cavo alimentazione	H07 RN-F
Temp. °C	520°

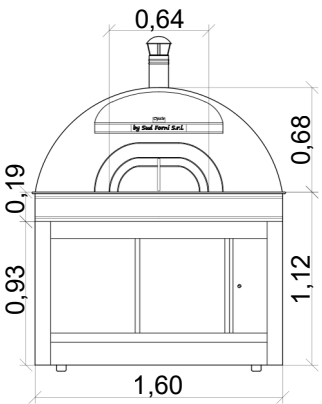
DIMENSIONI camera

7 pizze diametro 33

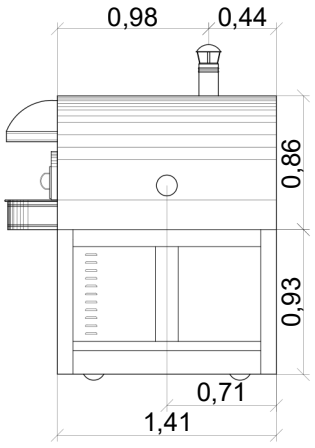
L114 cm x P103 cm x H23 cm

DISEGNI tecnici

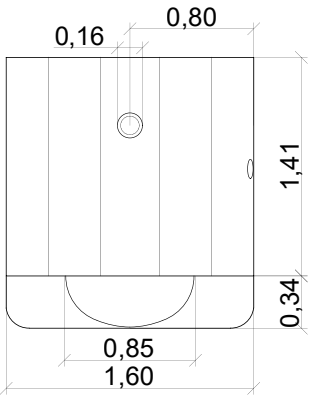
VISTA **frontale**



VISTA **laterale**



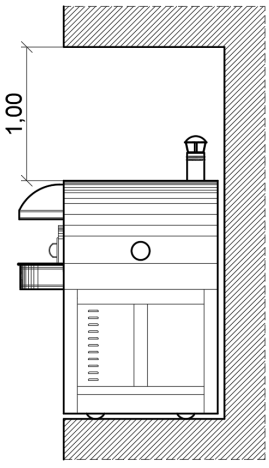
VISTA **dall'alto**

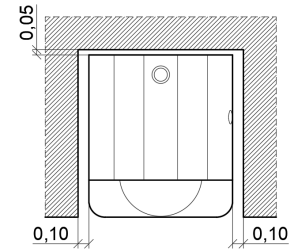


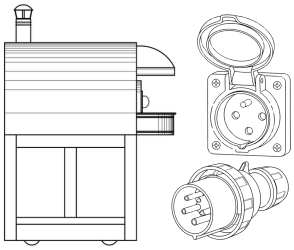
I dati sono suscettibili a variazioni in accordo al differente utilizzo delle attrezzature.

Distanze di **RISPETTO**

*immagine a scopo illustrativo







spina e presa
NON FORNITI

È fondamentale **mantenere le distanze di sicurezza!** In particolare, le distanze consigliate devono essere ampliate se ci sono oggetti o materiali sensibili al calore.

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

Il presente disegno è di proprietà esclusiva della SudForni Srl. Pertanto ne è vietata la riproduzione totale e/o parziale e la divulgazione a terzi.

NOTE: SUD FORNI Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione .