



# OPAL GRÜN



Grazie a slanci tecnici ed estetici, Sud Forni ha sviluppato il forno "Opal Grun" – un prodotto rivoluzionario sia dal punto di vista tecnologico che estetico. Inoltre il forno è dotato di un tablet che consente di gestire i parametri del forno da qualsiasi punto all'interno del locale, rendendo le varie operazioni più efficienti e comode.

Thanks to technical and aesthetic innovations, Sud Forni has developed the "Opal Grun" oven – a revolutionary product both technologically and aesthetically. Additionally, the oven is equipped with a tablet that allows users to manage its parameters from anywhere within the premises, making various operations more efficient and convenient.

**DETTAGLI TECNICI**  
TECHNICAL DETAILS

**SUOLO IN**  
ARGILLA

**TEMP. MAX**  
500° C



**IMPRESA**  
4.0

## caratteristiche tecniche

**Versatilità di Cottura:** Il forno "Opale Grun" è progettato per cuocere una grande varietà di prodotti, tra cui pizza a pala, pizza in teglie, pane e panuozzi. Questa versatilità lo rende adatto a diverse esigenze di ristorazione.

**Risparmio energetico:** La tecnologia all'avanguardia di questo prodotto si esprime anche nella sua funzione "Energy Saving", che garantisce un notevole risparmio energetico, contribuendo così a elevati standard di efficienza.

## technical features

**Baking Versatility:** The "Opale Grun" oven is designed to bake a variety of products, including Roman pizza, pizza in pans, bread and panuozzi. This versatility makes it suitable for a variety of catering needs.

**Energy Saving:** The cutting-edge technology of this product is also expressed in its "Energy Saving" function, which provides significant energy savings, thus contributing to high efficiency standards.



Codice	Dimensione Camera			Capacità Camera	Dimensioni esterne	Consumo	Peso
Codice	Chamber Dimensions			Chamber Capacity	Outside dimensions	Power	Weight
news 2025	L	P	H	n°	Ø	kw/h	kg
OPAL GRUN	80	90	23	5 pizze Ø 33	150 CM	18 kw	550

## COLORAZIONI

VERNICIATO

RAME