

Spinello

REGOLAZIONE INDIPENDENTE DELLA TEMPERATURA DI CIELO E PLATEA
FUNZIONE ENERGY SAVING | MEMORIZZA FINO A 50 PROGRAMMI DI COTTURA
E 9 ACCENSIONI PROGRAMMATE A SETTIMANA

FUNZIONE WI-FI O BLUETOOTH

Controlla e gestisci
il tuo forno a distanza

COSTRUZIONE D'AVANGUARDIA

Lavora no stop senza
cali di temperatura

TEMPERATURE FINO A 450°C

Cuoci la tua pizza in
meno di 90s



L' ELETTRICO
stupefacente

 **sudforni**
ti circonda di calore

Il forno elettrico Spinello è uno strumento versatile che consente di realizzare, in modo professionale, ogni tipo di pietanza: dalla pizza al dolce. 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. La tecnologia d'avanguardia di questo prodotto risiede anche nella funzione "Energy Saving" che garantisce elevatissimi standard in termini di risparmio energetico.

Memorizza fino a 50 programmi di cottura e 9 accensioni programmate a settimana. Inoltre, ha un'ottima produttività, infatti, grazie alla temperatura massima di 450 C° riesce a cuocere la pizza in 90 secondi.

Tramite la funzione wi-fi è inoltre possibile controllare il forno da remoto tramite dispositivi smart. In questo modo è possibile gestire il proprio forno esattamente come si preferisce, anche quando si è fuori.

The Spinello electric oven is a versatile tool that allows to make any type of food in a professional way: from pizza to dessert. The controls of this oven are fully electronic, consisting of a touch controller that allows the adjustment of the top and bottom heaters' power. The "Energy Saving" function, which is the cutting edge technology of this product, guarantees high standards in terms of energy saving.

It stores up to 50 cooking programmes and 9 programmed start-ups per week. Furthermore, it has an excellent productivity. Indeed, thanks to the maximum temperature of 450 C° it can bake a pizza in 90 seconds.

The Wi-Fi function, moreover, makes possible to control the oven remotely throughout smart devices. Thus, it is possible to manage the activity according to the user preferences even when far from the work place.



CODICE Code	MISURA CAMERA Chamber dimensions			CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			CONSUMO Power Kw/h	TEMPERATURA MAX Max temperature °C	PESO Weight Kg
	L	P	H	n°	L	P	H			
ZS-42	42	42	15	1 pizza Ø 40	65	50	35	3	450	45

SUOLO IN ARGILLA | SCHEDA TOUCH

Sud Forni Srl
via IV Novembre, 43
80026 - Casoria (NA) Italy



tel. +39 081 7572338/ +39 081 7582619

contatti Italia
info@sudforni.it
www.sudforni.it

foreign contact
foreign@sudforni.it

 **sudforni**
ti circonda di calore