



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**AFA TOMASSINI**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Forno ad alta temperatura "Su forru"  
"Su forru" high temperature furnace**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Il forno ad alta temperatura "Su Forru", nasce per rispondere alle esigenze di cottura dei prodotti tipici della panificazione come la pizza al piatto, il pane arabo, i piccoli pani, le precotture e i pani sardi. Interamente costruito con materiali innovativi ed altamente tecnologici, Su Forru vi permetterà tramite un pannello comandi Touch Screen a colori, di personalizzare interamente il vostro ciclo produttivo grazie all'estrema versatilità delle sue funzioni. I costi di produzione ridotti al minimo mediante l'alimentazione a gasolio, consentono di ottenere in tempi estremamente ridotti prodotti tipici dagli antichi sapori come con forno a legna.

*The high-temperature furnace "Su Forru", was created to meet the needs of cooking typical products like pizza to the baking dish, Arabic bread, small cakes, breads and drying the Sardinians. Entirely built with innovative materials and high technology, "Su Forru will allow using a panel colour touch screen to customize your entire production cycle due to the extreme versatility of his duties. Production costs minimized by feeding oil, allow to obtain very rapidly by the ancient local products with flavours like oven.*