



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: SUD FORNI SRL

SUD FORNI

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Elettroforno PN Ametista

Electric oven PN Ametista

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" 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:

L'elettroforno mod. PN serie Ametista costruito dalla Sud Forni, dispone di un controller di ultima generazione con funzioni che danno la possibilità di risparmiare tempo ed energia e di avere un rendimento ottimale di produzione con uniformità di cottura. Il controller, denominato "economizzatore", riesce ad economizzare fino al 50% della potenza massima del forno grazie alla gestione delle resistenze su Triac. Inoltre ha una gestione separata del pacco resistenze che possono essere regolate differientemente sia sul cielo sia sulla platea, in maniera tale da ottenere una cottura uniforme sull'intera superficie della camera. Queste caratteristiche molto apprezzate dagli operatori del settore hanno dato un notevole incremento alla produzione dell'Elettroforno mod. PN serie Ametista, gioiello sobrio ma regale.

The PN Ametista electric oven produced by Sud Forni, has a last generation controller which functions provide excellent save of time and energy and best production performance with evenness of baking. This controller is also called "economizer" because it saves up to 50 % of the maximum absorption power of the oven thanks to the management of the heating elements on the Triac. The top and ground heating elements can be operated separately , and can be regulated in order to obtain a even baking all over the surface of the baking chamber. These features, that are highly esteemed by people working in this field, has helped to increase considerably the production of PN Amethista electric oven, a jewel, sober, but majestic.