



PRICE LIST

01/05/2022





Pizza Hub

Dall'impasto alla cottura un'arte a tutto tondo

From mixing to baking an all-round art

De la préparation de la pâte à la cuisson, nous nous occupons de tout
Von der Teigherstellung bis zum Backvorgang haben wir alles im Griff
Del amasado a la cocción, un arte completo

Tutti i nostri prodotti sono stati progettati per semplificare il tuo lavoro e permetterti di dedicare il tuo talento all'arte della pizza. Con Pizza Hub ti aiutiamo a rendere più semplice ed efficiente l'intero processo produttivo: dalla preparazione dell'impasto alla porzionatura, dalla formazione delle basi fino alla cottura.

All of our products are designed to facilitate your work, allowing you to concentrate your talent on the art of making pizza. With Pizza Hub we help you make the entire production process simpler and more efficient: from dough preparation and dividing to shaping the base to baking.

Tous nos produits ont été conçus pour simplifier votre travail et vous permettre de consacrer votre talent à l'art de la pizza. A travers Pizza Hub, nous vous aidons à rendre l'ensemble du processus de production plus facile et plus efficace : de la préparation de la pâte au portionnement, des bases à la cuisson.

Unsere Produktpalette macht Ihre Arbeit leichter, sodass Sie Ihr Talent ganz der Kunst des Pizzabackens zuwenden können. Mit Pizza Hub wird der gesamte Arbeitsablauf einfacher und reibungsloser, von der Zubereitung des Teigs, der Portionierung, dem Formen der Böden bis hin zum Backvorgang.

Todos nuestros productos han sido proyectados para simplificar tu trabajo y permitirti dedicar tu talento al arte de la pizza. Con Pizza Hub te ayudamos para que el entero proceso productivo sea más sencillo y eficiente: desde la preparación de la masa hasta la división en porciones, de la formación de las bases hasta la cocción.



Macchine per la preparazione



Preparation equipment / Machines pour la préparation / Geräte zur Zubereitung / Máquinas para la preparación

Impastatrici a spirale

Spiral mixers
Petrins à spirale
Spiralknetmaschinen
Amasadoras de espiral

4

Porzionatrici-arrotondatrici

Dough dividers-rounders
Diviseuses-bouleuses
Portionierer-abrunder
Porcionadoras-redondeadoras

8

Formatrici pizza

Pizzaformers
Formeuses à pizza
Pizza Pressen
Formadoras

12

Forni Elettrici



Electric ovens / Fours électriques / Elektrische Öfen / Hornos eléctricos

DOME

16

Millennium Valido

28

Helios 530

18

Domitor

32



SuperTop

20

Start - Pratico

36

SuperTop VARIO

24

Forni a Gas Modulari



Modular Gas Ovens / Fours à Gaz Modulaires / Gasöfen Modulare / Hornos a Gas Modulares

Voltaire

40

SG Modular

44

Forni a Tunnel



Conveyor Oven / Four à Tunnel / Durchlauföfen / Horno a Túnel

Tunnel TL 45-105-108

48

Henergo 45-50-75

52

Accessori



Accessories / Accessoires / Zubehöre / Accesorios

Impasto

Dough preparation
Pétrissage
Kneten
Amasado

56

Farcitura

Toppings preparation
Préparation garniture
Farcieren
Relleno

58

Cottura

Baking
Cuisson
Baken
Cocción

59

Taglio e distribuzione

Cutting and serving
Couper et desservir
Schnitt-und Verkauf
Cortar y servir

61

NOTE

kWh/h: Consumo medio orario - Average hourly consumption - Consommation horaire moyenne - Durchschnittlicher Stundenverbrauch - Consumo medio por hora.

I valori riportati sono medi e indicativi - Values quoted are average and approximate only - Les valeurs indiquées sont des moyennes indicatives - Die angegebenen Werte sind ungefähre - Los valores referidos son valores promedio e indicativos

Impastatrici a spirale
Spiral mixers
Petrins à spirale
Spiralknetmaschinen
Amasadoras



FX - RB / FXID - RBID

IT • ALLEGGERISCONO IL TUO LAVORO - Puoi produrre grandi quantità di impasto senza fatica • **TEMPERATURA COSTANTE** - La macchina non si surriscalda e l'impasto ha la temperatura giusta per la fermentazione e la lievitazione • **OSSIGENAZIONE IDEALE** - Ottieni un impasto perfettamente amalgamato con il tipo di farina e le dosi che vuoi tu • **IMPASTO DI CONSISTENZA ELASTICA** - A partire da ogni tua ricetta e abitudine, ottieni un impasto liscio e omogeneo • **PIÙ PRATICA CON LA TESTATA RIBALTABILE** - Con la testata ribaltabile, gestisci meglio l'impasto • Sollevando la testata, puoi maneggiarlo e toglierlo in modo facile e veloce • **VERSIONI PER IMPASTI IDRATATI** - I modelli FX 20, FX-RB 40 ed FX 60 a due velocità, sono disponibili nella versione dedicata per impasti idratati (-ID-), più veloce e potente • **TEMPI BREVI** - L'impasto che vuoi in 15-20 minuti.

EN • THEY FACILITATE YOUR TASK • You can produce large amounts of dough without effort • **CONSTANT TEMPERATURE** • The machine will not overheat and the dough is at the right temperature for fermentation and leavening • **IDEAL OXIGEN LEVELS** • You can obtain really smooth doughs whatever flour type and quantity you choose • **STRETCHY DOUGH** • You can obtain silky and smooth doughs every time, no matter what recipe and method you use • **GREATER CONVENIENCE WITH THE TILTING HEAD** • The tilting head offers an improved dough control • Work and remove the dough quickly and easily by lifting the head • **ID MIXERS** - The FX 20, FX-RB 40 ed FX 60 models with 2 speeds are also available in the ID version for hydrated dough, more powerful and faster • **QUICK** The dough you want in just 15-20 minutes.

FR • ALLEGER VOTRE TRAVAIL • Vous pouvez produire de grandes quantités de pâte sans effort • **TEMPÉRATURE CONSTANTE** • La machine ne surchauffe pas et la pâte a la bonne température pour la fermentation et le levain • **OXYGÉNATION IDÉALE** - Obtenez une pâte parfaitement mélangée avec le type de farine et les doses que vous voulez • **PÂTE DE LA TEXTURE ÉLASTIQUE** • À partir de toutes vos recettes et habitudes, vous obtenez une pâte lisse et homogène • **PLUS PRATIQUE AVEC LA TÊTE BASCULANTE** • Cette option permet de mieux gérer le mélange • En soulevant la tête, vous pouvez la manipuler et l'enlever rapidement et facilement • **VERSIONS POUR PÂTES HYDRATÉES** • Les modèles FX 20, FX-RB 40 et FX 60 sont disponibles dans la version dédiée à la pâte hydratée (-ID-), plus rapides et plus puissantes • **BREVS DELAIS** - La pâte que vous voulez dans 15-20 minutes.

DE • SIE ERLEICHTERN IHRE ARBEIT • Sie können mühelos große Mengen Teig vorbereiten • **KONSTANTE TEMPERATUR** • Die Maschine überhitzt sich nicht und der Teig hat die richtige Temperatur für das Aufgehen und die Reifung • **IDEALE SAUERSTOFFANREICHERUNG** • Sie erhalten einen perfekt vermischten Teig, mit den von Ihnen gewünschten Mehltyp bzw. Dosierungen • **ELASTISCHE KONSISTENZ DER TEIGMASSE** • Sie erhalten einen glatten und homogenen Teig ausgehend von jedem Ihrer Rezepte und Gewohnheit • **BEDIENUNGSFREUNDLICHER MIT DEM KIPPBAREN KOPF** • Mit dem kippbaren Kopf kann der Teig besser handgehabt werden • Indem Sie den Kopf anheben, können Sie den Teig schnell und einfach handhaben und entfernen • **AUSFÜHRUNGEN FÜR HYDRATISIERTE TEIGE** • Die Modelle FX 20, FX-RB 40 und FX 60 sind auch in der Sonderausführung für hydratisierten Teig (-ID-) erhältlich, jene schneller und leistungsfähiger sind • **KURZE ZEITEN** • Sie erhalten den Teig den Sie wollen in 15-20 Minuten.

ES • ALIGERAN TU TRABAJO • Puedes producir grandes cantidades de masa sin fatiga • **TEMPERATURA CONSTANTE** • La máquina no se sobrecalienta y la masa tiene la temperatura apropiada para la fermentación y el esponjamiento • **OXIGENACIÓN IDEAL** • Obtienes una masa perfectamente amalgamada con el tipo de harina y las cantidades que tú quieres • **MASA DE CONSISTENCIA ELÁSTICA** • A partir de cada una de tus recetas y de tu manera de actuar, obtienes una masa lisa y homogénea • **MÁS PRÁCTICA CON EL CABEZAL MOVIL** • Con el cabezal móvil, manejas mejor la masa • Levantando el cabezal, puedes maniobrarlo y quitarlo fácil y rápido • **VERSIONES PARA MASAS HYDRATADAS** • Los modelos FX 20, FX-RB 40 y FX 60 son disponibles en la versión especial para masas hidratadas (-ID-), mas rápida y potente • **TIEMPOS BREVES** • La masa que quieres en 15-20 minutos.

FX 201 M **20 kg 1 Velocità**

RB 202 T **20 kg 2 Velocità**

RB ID 402 T **40 kg 2 Velocità**

ID

IMPASTI ALTA IDRATAZIONE - HIGH HYDRATION DOUGH

FX

VERSIONI TESTATA FISSA

Fixed head models
Versions a tête fixe
Festkopf
Versión con cabeza fija

RB

VERSIONI TESTATA RIBALTABILE

Tilting head models
Versions a' tête basculante
Kippbarer Kopf
Cabeza volcable

M

MONOFASE

Single-Phase
Monophasé
Einphasig
Monofase

T

TRIFASE

Three-Phase
Triphasé
Dreiphasig
Trifase

1 - 2

VELOCITÀ

Speed
Vitesse
Geschwindigkeit
Velocidad



IMPASTI TRADIZIONALI: IDRATAZIONE Min-Max 50-60% - CLASSIC DOUGH: HYDRATION Min-Max 50-60%							
Mod. Cod.	Capacità Vasca Tank capacity Capacité Cuve Kesselinhalt Capacidad Cubeta	kW Max	Alimentazione* Supply* Alimentation* Alimentación* Anschluss*	Dim. Esterne (L x P x A) Outside dim. (W x D x H) Dim. extérieures (L x P x H) Außenmasse (B x T x H) Dim. externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	Lt		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
FX 201 M OM06209..	30	0,75	230 50 1	42,7 x 74 x 73,4	88 x 55 x 94 0,498	79 / 89	2.660
FX 201 T OM06214..	30	0,75	400 50 3N	42,7 x 74 x 73,4	88 x 55 x 94 0,498	82 / 90	2.490
FX 202 M OM06213..	30	0,56	230 50 1	42,7 x 74 x 73,4	88 x 55 x 94 0,498	82 / 90	2.910
FX 202 T OM06208..	30	0,56	400 50 3N	42,7 x 74 x 73,4	88 x 55 x 94 0,498	82 / 90	2.720
Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo - Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: 2 ÷ 18 kg							
FX 301 T OM06281..	37	1,1	400 50 3N	42,7 x 74 x 73,4	86 x 53 x 94 0,469	115 / 125	2.890
FX 302 T OM06279..	37	1,1	400 50 3N	42,7 x 74 x 73,4	86 x 53 x 94 0,469	115 / 125	3.320
Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo - Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: 3 ÷ 28 kg							
FX 401 T OM06336..	47	1,1	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 77,8	86 x 53 x 94 0,469	115 / 125	3.050
FX 402 T OM06335..	47	1,1	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 77,8	86 x 53 x 94 0,469	115 / 125	3.440
Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo - Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: 4 ÷ 36 kg							
FX 601 T OM06387..	83	2,2	400 50 3N	58,5 x 99 x 100,5	106 x 63 x 122 0,814	202 / 218	5.580
FX 602 T OM06386..	83	2,8	400 50 3N	58,5 x 99 x 100,5	106 x 63 x 122 0,814	202 / 218	6.290
Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo - Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: 6 ÷ 60 kg							
RB 301 T OM06310..	37	1,1	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 80,7	88 x 55 x 94 0,498	134 / 144	4.190
RB 302 T OM06311..	37	1,1	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 80,7	88 x 55 x 94 0,498	134 / 144	4.440
Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo - Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: 3 ÷ 28 kg							
RB 401 T OM06401..	47	1,1	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 80,7	88 x 55 x 94 0,498	134 / 144	4.330
RB 402 T OM06402..	47	1,1	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 80,7	88 x 55 x 94 0,498	134 / 144	4.560
Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo - Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: 4 ÷ 36 kg							

IMPASTI ALTA IDRATAZIONE: IDRATAZIONE Min-Max 60-85% - HIGH HYDRATION DOUGH: HYDRATION Min-Max 60-85%

Mod. Cod.	Capacità Vasca Tank capacity Capacité Cuve Kesselinhalt Capacidad Cubeta	kW Max	Alimentazione* Supply* Alimentation* Alimentación* Anschluss*	Dim. Esterne (L x P x A) Outside dim. (W x D x H) Dim. extérieures (L x P x H) Außenmasse (B x T x H) Dim. externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	Lt		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
FX ID 202 T OM06207..	30	1,1	400 50 3N	42,7 x 74 x 73,4	88 x 55 x 94 0,498	88 / 98	3.800

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo - Min. and Max quantity of HYDRATED DOUGH for each cycle: **2 - 18 kg**
 Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo - Min. and Max quantity of STANDARD DOUGH for each cycle: **2 ÷ 15 kg**

FX ID 402 T OM06331..	47	1,3	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 77,8	86 x 53 x 94 0,469	115 / 125	4.570
---------------------------------	----	-----	-----------	---------------------------	-----------------------	-----------	--------------

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo - Min. and Max quantity of HYDRATED DOUGH for each cycle: **4 - 36 kg**
 Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo - Min. and Max quantity of STANDARD DOUGH for each cycle: **4 ÷ 30 kg**

FX ID 602 T OM06390..	83	3	400 50 3N	58,5 x 99 x 100,5	106 x 63 x 122 0,814	202 / 218	7.000
---------------------------------	----	---	-----------	--------------------------	-------------------------	-----------	--------------

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo - Min. and Max quantity of HYDRATED DOUGH for each cycle: **6 - 60 kg**
 Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo - Min. and Max quantity of STANDARD DOUGH for each cycle: **6 ÷ 40 kg**

RB ID 402 T OM06348..	47	1,3	400 50 3N	47,8 x 80,9 x 80,7	88 x 55 x 94 0,498	135 / 145	5.350
---------------------------------	----	-----	-----------	---------------------------	-----------------------	-----------	--------------

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo - Min. and Max quantity of HYDRATED DOUGH for each cycle: **4 - 36 kg**
 Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo - Min. and Max quantity of STANDARD DOUGH for each cycle: **4 ÷ 30 kg**

Optionals

		cm / cm / m³	kg	€	
20-30-40 kg OMAC215R0	Set di 4 ruote (2 con freno) Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins) 4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)	H = 9 cm		110	
60 kg OMAC210R0		H = 10 cm		150	

			
FX 20	FX 30-40	FX 60	RB 30-40
			
FX ID 20	FX ID 40	FX ID 60	RB ID 40

*Voltaggi speciali a richiesta - *Special voltages available upon request - *Voltages spéciaux sur demande - *Auf Wunsch: besondere Spannungen - *Voltajes especiales disponibles

Porzionatrici - Arrotondatrici Dough dividers - Rounders Diviseuses - Bouleuses Portionierer - Abrunder Porcionadoras - Redondeadoras



BM2AS

IT • Grande produttività oraria fino a 1200 palline ora (circa 700 per grammatura da 200 gr) • Estrema facilità d'uso • Capacità di porzionatura da 50 a 300 gr (con gli appositi coni e campane dedicati) • Elevata precisione di porzionatura (tolleranza +/- 5%) • Adatta per impasti con massima idratazione del 58-60% • Nel caso si desideri ottenere palline di pasta perfettamente lisce e sferiche è consigliabile un secondo passaggio delle stesse, ma solo nell'arrotondatrice • Tramoggia, coclea, coltello in acciaio inox lavabili in lavastoviglie; la plastica alimentare con cui è costruita l'arrotondatrice oltre ad assicurare il contatto senza problemi con gli alimenti, è facilmente pulibile con una spugna umida • Salvaguarda la salute: evita le malattie professionali quali artriti della spalla e tunnel carpale • Permette di programmare il lavoro in maniera ottimale grazie alla sua elevata produttività • Evita di preparare gli impasti giornalmente e permette di stoccare le palline in frigorifero per i processi di maturazione e lievitazione.

EN • Large hourly productivity up to 1200 loaves (about 700 loaves per hour weighting 200 grams) • User friendly • Size Capability from 50 to 300 gr (with the appropriate cones and bells) • High weight precision (tolerance + /- 5%) • Suitable for dough with max hydration of 58-60% • Easy to clean, thanks to the hopper, spiral pusher and knife in stainless steel (dishwasher safe); the plastic parts are food safe and easy to be maintained • It safeguards the health of the workers by avoiding professional health hazards like repeated motion • It allows to program the work in optimal manner thanks to its high productivity.

FR • Haut débit horaire jusqu'à 1200 portions/heure (environ 700 pour pâtons de 200 g de poids) • Facile à utiliser • Capacité de portionnement de 50 à 300 g (avec cônes et escargots appropriés) • haute précision de portionnement (tolérance de + / - 5%) • Adaptée pour des pâtes avec une hydratation de 58-60% • Facile à nettoyer grâce à trémie, vis sans fin et couteau en acier inoxydable (tous lavables dans le lave-vaisselles); la plastique alimentaire utilisée pour la construction de la bouleuse assure un contact correct avec les aliments et elle est facile à nettoyer avec une éponge humide • Protège la santé: évite les maladies professionnelles telles que l'arthrite de l'épaule et du tunnel carpien • Vous permet de planifier le travail de façon optimale en raison de sa haute productivité • Vous évite de faire de la pâte chaque jour comme on peut stocker les pâtons dans le réfrigérateur pour faire partir les processus de maturation et de fermentation.

DE • Hohe Produktivität pro Stunde - bis 1200 Teiglinge (etwa 700 wenn das Gewicht der Teiglinge 200 gr ist) • Sehr einfach zu bedienen • Portionierleistung ab 50 bis 300 gr (mit den entsprechenden gewidmeten Schneckengehäuse und Trichter) • Hohe Präzision von Portionierung (Toleranz +/- 5%) • Für Teige mit einer höchsten Hydratation von 58-60% • Einfach zu reinigen dank dem Trichter, Förderschnecke und Messer auf Edelstahl; der Kunststoff, der spezifische für Lebensmittel ist, mit denen die Rundung Maschine gebaut ist, gewährleistet den Kontakt mit Lebensmittel ohne Problem und ist leicht zu reinigen mit einem feuchtem Schwamm • Diese Maschine schützt die Gesundheit: sie vermeidet Berufskrankheiten wie Arthrose der Schulter und Karpaltunnel • Die BM/2/AS ermöglicht die Arbeit optimal zu planen, wegen seiner hohen Produktivität • Sie vermeidet es, den Teig täglich zu präparieren und ermöglicht die Kugeln im Kühlschrank für Gärung und Reifung zu lagern.

ES • Grande productividad horaria hasta 1200 bolas/hora (aproximadamente 700 para bolas de 200 gr.) • Extrema facilidad de uso • Capacidad de porciones desde 50 hasta 300 gr. (con los específicos conos y campanas dedicados) • Elevada precisión de las porciones (tolerancia +/- 5%) • Apta para amasados que tienen una hidratación máxima de 58-60% • Facilidad de limpieza gracias a la tolva, coclea y cuchillo en acero inox (lavables en lavavajillas); el plástico alimentario con el cual está construida la porcionadora, a parte de asegurar el contacto sin problemas con los alimentos, permite una fácil limpieza con una esponja húmeda • Salvaguarda la salud: evita enfermedades profesionales como artritis del hombro y síndrome de túnel carpale • Permite la programación del trabajo de manera óptima gracias a su elevada productividad • Evita la producción de la masa a diario y permite guardar las bolas en frigorífico para los procesos de maduración y fermentación.





Mod. Cod.	Capacità tramoggia Tank capacity Capacité trémie Fülltrichter Kapazität Capacidad tolva	kW Max	Alimentazione* Supply* Alimentation* Alimentación* Anschluss*	Dim. Esterne (L x P x A) Outside dim. (W x D x H) Dim. extérieures (L x P x H) Außenmasse (B x T x H) Dim. externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	kg		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
BM2NT OM00846.. + OM00948..	30	0,48	400 50 3N	47,5 x 76,5 x 74	85 x 56 x 73 0,347 78 x 50 x 26 0,105	80 / 92 (BM2) 18 / 23 (NT)	8.510

COMPRESO NEL PREZZO nr. 1 CONO

1 CONE included in the price - 1 Cône inclus dans le prix 1 TRICHTER inbegriffen - Incluido en el precio 1 CONO

AST OM00972..		0,37	400 50 3	57 x 61 x 50	81 x 72 x 67 0,391	66 / 79	3.350
-------------------------	--	------	----------	---------------------	-----------------------	---------	--------------

COMPRESA NEL PREZZO nr. 1 CAMPANA

1 BELL included in the price - 1 ESCARGOT incluse dans le prix - 1 SCHNECKE inbegriffene - Incluido en el precio 1 CARACOL

BM2AS OM00845.. + OM00971..	30	0,84	400 50 3N	76,5 x 76,5 x 1455	85 x 56 x 73 0,347 85 x 80 x 103 0,7	80 / 92 (BM2) 102 / 142 (AS)	13.510
--	----	------	-----------	---------------------------	---	---------------------------------------	---------------

COMPRESI NEL PREZZO nr. 1 CONO + nr. 1 CAMPANA

1 CONE + 1 BELL included in the price - 1 Cône + 1 ESCARGOT inclus dans le prix - 1 TRICHTER + SCHNECKE inbegriffene - Incluidos en el precio 1 CONO + 1 CARACOL

Dotazione da confermare all'ordine!

Outfit to be confirmed with the order! - Dotation à confirmer dans la commande! - Ausstattung beim Bestellung zu bestätigen! - Dotación de confirmarse junto al pedido!


BM2NT
PORZIONATRICE
Dough Divider
Diviseuse
Portionierteigmaschine
Porcionadora

AST
ARROTONDATRICE DA BANCO
Dough Rounder
Bouleuse a' table
Teigabrunder
Redondeadora de banco

BM2AS
PORZIONATRICE - ARROTONDATRICE
Dough Divider & Rounder
Diviseuse - Bouleuse
Portionier-Teigabrunder
Porcionadora - Redondeadora

mod. **BM2NT** - **AST** - **BM2AS**_Optionals

Mod. Cod.	Info	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
		cm / cm / m³	kg	€	
BM2NT OMSU440..	Supporto verniciato Painted stand Support verni Lackiertes Untergestell Soporte barnizado	49 x 60 x 60 72 x 60 x 77 - 0,33	17 / 19	460	
AST OMSU441..	Supporto verniciato Painted stand Support verni Lackiertes Untergestell Soporte barnizado	53 x 57 x 85 70 x 58 x 98 - 0,398	18 / 29	320	
BM2NT AST OMAC210R0	Set di 4 ruote (2 con freno) - H = 10 cm Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins) 4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)			150	
BM2AS OMAC199R0				300	

Optionals

Mod. Cod.	Info	Diametro cono - Peso pasta Cone diameter - Net weight Diametre cône - Poids net Durchmesser des Trichters-Nettogewicht Diametro cono - Peso neto	Prezzo Price	
		ø cm / gr	€	
OMAH027R0	CONI Cones Cônes Trichter Conos BM2NT - BM2AS	ø 3,5 - 50/70 gr	140	
OMAH021R0		ø 4 - 60/100 gr		
OMAH022R0		ø 4,5 - 90/130 gr		
OMAH023R0		ø 5 - 120/160 gr		
OMAH024R0		ø 5,5 - 150/190 gr		
OMAH025R0		ø 6 - 180/220 gr		
OMAH026R0		ø 6,5 - 210/250 gr		
OMAH044R0		ø 7 - 240/300 gr		
OMKA024R0	CAMPANE Bells Escargots Schneckengehäuse Campanas AST - BM2AS	50/80 gr	650	
OMKA025R0		90/130 gr		
OMKA026R0		140/180 gr		
OMKA027R0		190/230 gr		
OMKA029R0		220/260 gr		
OMKA028R0		260/300 gr		

Formatrici pizza
 Pizzaformers
 Formeuses a' pizza
 Pizzapressen
 Formadoras



PFMT-MTE

IT • Estrema facilità di utilizzo • Grande affidabilità grazie alla costruzione interamente in acciaio di elevato spessore • Elevata prouttività oraria (circa 300 pizze ora) • Permette di pianificare al meglio il lavoro • Se usata in maniera ottimale (palline a temperatura ambiente e ben lievitate, tempi di pressatura non superiori a 3 secondi) permette di formare più dischi di pasta che possono essere “impilati” uno sull’altro, per far fronte a carichi numerosi e improvvisi.

EN • User friendly • Construction entirely in high thickness steel • High hourly productivity (about 300 pizzas per hour) • It allows to plan the working day more efficiently • If used in optimal manner (loaf at the correct ambient temperature and dough leavening to a peak, pressing time 3 seconds) it allows the preparation of several bases which can be placed one over the other without sticking.

FR • Extrêmement facile à utiliser • Fiabilité élevée grâce à la construction tout en acier épaisse • Haute productivité horaire (environ 300 pizzas par heure) • Permet de planifier au mieux le travail. Si utilisée de façon optimale (pâtons à température ambiante et bien-levés, temps de pression pas supérieurs à 3 secondes) elle permet la formation de plusieurs disques de pâte qui peuvent être “empilées” l’un sur l’autre, pour faire face à commandes soudaines et nombreuses • Élimination de longs délais d’attente, ce qui augmente le gain • En raison de la fromage à chaud, la pizza reste à l’intérieur du four pour un temps plus court, ce qui augmente la productivité • Possibilité d’augmenter ou diminuer à discrétion l’épaisseur de la pizza, grâce à une jauge spécifique.

DE • Sehr einfach zu bedienen • Hohe Zuverlässigkeit dank dem aus dickem Edelstahl Bau • Hohe Produktionskapazität von etwa 300 Pizzen/Stunde • Sie ermöglicht die Arbeit besser zu planen. Wenn in einer optimalen Art und Weise verwendet (Teiglinge bei Raumtemperatur und gut gegärten, Druckzeit nicht höhere als 3 Sekunden), erlaubt sie die Bildung von mehreren Pizza Basis, die gestapelt werden können, um plötzlichen und zahlreichen Auftrgen zu bewältigen • Vermeidung von langen Wartezeiten und daher Erhöhung des Gewinns • Aufgrund der Warmumformung, bleibt die Pizza im Ofen für eine kürzere Zeit, daher wird die Produktivität des Lokals verbessert • Die Dicke der Pizza kann nach Belieben ändert werden, dank einem eigens entwickelten Dickenmesser.

ES • Extrema facilidad de utilizzo • Grande fiabilidad gracias a la construcción enteramente en acero de elevado espesor • Elevada productividad horaria (aproximadamente 300 pizzas/hora) • Permite planificar perfectamente el trabajo. Si utilizada de manera óptima (bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas, tiempos de presión no superiores a los 3 segundos) permite la formación de más discos de masa que pueden ser apilados uno sobre el otro, para hacer frente a comandas grandes y repentinas • Eliminación de largos tiempos de espera, y de consecuencia aumento de las ganancias • Para efecto de la formadora en caliente, en el horno la pizza se queda para un menor tiempo, y eso permite mejorar la productividad del local • Aumento o disminución a placer del espesor del disco de masa, gracias a un específico espesimetro.

PF 35 MT PIANO ø  **35 cm**

PF 35 MT SV. 2

PF 35 MT SV. 4

ø **33, 45, 46 o 50 cm**

PIANO

VERSIONE A PIATTO PIANO

Model with smooth upper plate
Model avec plateau supérieur lisse
Flacher Teller
Versión con plato llano

SV. 4

VERSIONE CON PIATTI SUPERIORE ED INFERIORE SVASATI 2 MM (TOT. 4 MM)

Model with flared upper and lower plates 2 mm (total 4 mm)
Modèle avec plateaux supérieur et inférieur évasés 2 mm (4 mm au total)
Ausführung mit oberem und unterem teller mit 2 mm absatz (insgesamt 4 mm)
Platos superior e inferior con borde de 2 mm (en total 4 mm)

SV. 2

VERSIONE CON PIATTO SUPERIORE SVASATO 2 MM

Model with upper plate, exterior flare 2 mm
Model avec plateau supérieur évasé 2 mm
2 mm Gesenkter Teller
Plato superior con borde de 2 mm

MT

VERSIONE MECCANICA

Electromechanical type
Version mécanique
Electromechanische
Versión electromecánica

MTE

VERSIONE MECCANICA CON TERMOSTATI ELETTRONICI

Mechanical version with electronic thermostats
Version mécanique avec thermostats électroniques
Mechanische Ausführung mit elektronischen Thermostaten
Versión mecánica con termóstatos electrónicos

DG

VERSIONE DIGITALE

Digital controls
Commandes digitales
Digitalgesteuerte Kontrollöfen
Mandos digitales

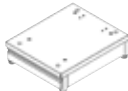




Mod. Cod.	Diametro piatto Plate diameter Diamètre plateau Platte Durchmesser Diámetro plato	kW Max	Alimentazione* Supply* Alimentation* Alimentación* Anschluss*	Dim. Esterne (L x P x A) Outside dim. (W x D x H) Dim. extérieures (L x P x H) Außenmasse (B x T x H) Dim. externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	ø cm		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
PF33MT SV. 2 MM OM00884..	 ø 33	3,25	400 50 3N	42,9 x 58,2 x 78,1	62 x 48 x 93 0,277	119 / 138	5.990
PF33MT SV. 4 MM OM00859..							
PF35MT PIANO OM05789..	 ø 35	3,4	400 50 3N	42,9 x 58,2 x 78,1	62 x 48 x 93 0,277	128 / 140	7.050
PF35MT SV. 2 MM OM05788..							
PF35MT SV. 4 MM OM05790..							
PF46MT PIANO OM07115..	 ø 46	6,4	400 50 3N	54,5 x 71,6 x 84	82 x 65 x 100 0,533	222 / 241	8.480
PF46MT SV. 2 MM OM07114..							
PF46MT SV. 4 MM OM07113..							
FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - OUT OF PRODUCTION - Limited availability!							
PF46DG PIANO OM07141..	 ø 46	6,4	400 50 3N	54,5 x 71,6 x 84	82 x 65 x 100 0,533	222 / 241	8.730
PF46DG SV. 2 MM OM07140..							
PF46DG SV. 4 MM OM07142..							
PF50MT PIANO OM07126..	 ø 50	6,4	400 50 3N	54,5 x 71,6 x 84	82 x 65 x 100 0,533	222 / 241	8.890
PF50MT SV. 2 MM OM07125..							
PF50MT SV. 4 MM OM07127..							244 / 263
PF45MTE PIANO OM01515..	 ø 45	6,55	400 50 3N	60 x 85 x 90	82 x 65 x 100 0,533	240 / 259	11.260
PF45MTE SV. 2 MM OM01513..							
PF45MTE SV. 4 MM OM01426..							

A RICHIESTA - ON DEMAND - SUR DEMANDE - NACH ANFRAGE - A PETICIÓN: **PF 50 MTE (ø 50 cm.) ... € 11.781**

mod. PF 33-35-46-50 MT - PF45MTE_Optionals

Mod. Cod.	Info	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
		cm / cm / m³	kg	€	
PF 33-35-46-50 OMSU500..	Supporto da banco verniciato + cassetto inox Painted stand + S/S drawer Support verni + tiror en acier inox Lackiertes Untergestell mit Portionschublade Soporte barnizado + cajon de acero inoxidable	55,8 x 67,8 x 19,5 70 x 70 x 24 - 0,117	24 / 27	810	
PF 33-35-46-50 OMSU442..	Supporto verniciato + cassetto inox Painted stand + S/S drawer Support verni + tiror en acier inox Lackiertes Untergestell mit Portionschublade Soporte barnizado + cajon de acero inoxidable	56 x 68 x 83 70 x 58 x 98 - 0,398	45 / 56	1.050	
PF45MTE OMSU452..	Supporto verniciato + cassetto inox Painted stand + S/S drawer Support verni + tiror en acier inox Lackiertes Untergestell mit Portionschublade Soporte barnizado + cajon de acero inoxidable	56 x 68 x 74 75 x 68 x 77 - 0,393	67 / 77	1.140	
PF45MTE OMSU453..	Supporto verniciato con cassetto inox porta porzioni Painted stand with S/S chest of drawers Support verni avec tiroirs en acier inox Lackiertes Untergestell mit Schubladen Soporte barnizado con cajonera inoxidable porta-porciones	56 x 68 x 74 75 x 68 x 77 - 0,393	67 / 77	1.760	
PF 33-35 OMAC210R0	Set di 4 ruote (2 con freno) Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins)	H = 10 cm		150	
PF45MTE OMAC100R0	4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)	H = 16 cm		360	
PF OMAL085R0	Telo antiaderente - vendita al metro (h = 70 cm) Anti-sticking fabric - Meter sale Tissu anti-adhérent - Vente au mètre Antihafungtuch - Preis per Meter Tela antiadherente - Venta por metro			158	

L'utilizzo del telo antiaderente ottimizza tempi e modalità di lavorazione

Using anti-sticking fabric optimizes working time and pizza's operations - L'utilisation du tissu anti-adhérent optimise temps et façon de travailler
Der Gebrauch von antihafter Breite verbessert die Zeit und den Art von Pizza Vorbereitung - El uso del paño anti-adherente optimiza el trabajo



PF33MT - PF35MT



PF46MT - PF50MT



PF45MTE

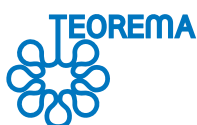
Forno elettrico Electric oven Four électrique Elektrischer öfen Horno eléctrico



INDUSTRIA 4.0

A RICHIESTA TEOREMA
Sistema di interconnettività
per INDUSTRIA 4.0
(Solo mercato Italia)

Cod. OM22.00293
€ 600



DOME



IT • Forno elettrico “a cupola” ad alte prestazioni • Camera ottagonale che permette di cuocere fino a 7 pizze per volta con diametro 35 cm • Temperatura massima 530°C • Gestione indipendente delle resistenze di cielo e platea • Piano della platea realizzato in “biscotto” dello spessore di 4 cm • Camera interamente rivestita di materiale refrattario • Quadro comandi digitale • Timer cottura • Accensione programmata • Programma di pulizia • Funzione Eco • Illuminazione camera • Possibilità di personalizzare il colore delle pietre della cupola • Diversi tipi di supporti disponibili, tra i quali l’innovativo supporto ribaltabile.

EN • High performing electric Dome oven • Baking chamber octagonally shaped for baking up to 7 35-cm (14”) pizzas at a time • Max temperature 530°C • Independent control of bedplate and ceiling power • Baking surface in tailor-made special porous brick known as “biscotto stone”, featuring a thickness of 4 cm • Baking chamber coated with refractory stone • Digital control panel • Timer • Automatic switch-on • Cleaning programme • Eco mode • Internal lightning • The Dome stone can be customized in different colors • Different types of stand available, including the innovative “flipping” stand.

FR • Four électrique “à coupole” aux performances élevées • Chambre de cuisson octogonale qui permet de cuire jusqu’à 7 pizzas d’un diamètre de 35 cm au même temps • Température maximale 530 °C • Gestion indépendante des résistances de la voûte et du sol • Plan du sol réalisé en pierre poreuse “biscotto” d’une épaisseur de 4 cm • Chambre de cuisson complètement revêtue de matériau réfractaire • Tableau commandes digital • Minuterie cuisson • Allumage programmé • Programme de nettoyage • Fonction Economy • Eclairage chambre de cuisson • Possibilité de personnaliser la couleur des pierres de la coupole • Plusieurs supports sont disponibles, entre autres, le support novateur escamotable.

DE • Elektrischer “Kuppel” Hochleistungsöfen • 8-eckige Kammer für bis zu 7 Pizzen mit je 35 cm Durchmesser • Max. Temperatur 530°C • unabhängige Einstellung der Heizungen: oben und unten • Backebene aus „Biscotto“ Stein, Dicke 4 cm • Die ganze Backkammer ist aus feuerfesten Material • Digitale Steuerung • Backen Timer • geplantes Einschalten • Reinigung Program • Eco-Funktion • Kammer Beleuchtung • Die Steine der Kuppel können verschiedene Farben haben • verschiedene Arten von Untergestell sind verfügbar; wie das innovative “klappbar” Untergestell.

ES • Horno eléctrico a cúpula de alto rendimiento • Cámara de cocción octagonal que permite cocer hasta 7 pizzas de un diámetro de 35 cm al mismo tiempo • Temperatura máxima 530 °C • Gestión independiente de las resistencias superiores e inferiores • Plano del piso en piedra porosa “biscotto” de un espesor de 4 cm • Cámara completamente revestida de material refractario • Tablero de control digital • Temporizador de cocción • Encendido programado • Programa de limpieza • Función Eco • Iluminación cámara • Posibilidad de personalizar el color de las piedras de la cúpula • Diferentes soportes disponibles, entre ellos, el innovador soporte volcable.

mod. DOME

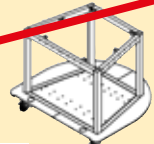
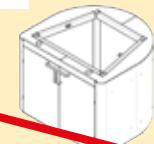
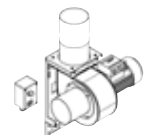


Max Temp. 530°C

Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieurs extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
			Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
HOME OM08205..	 7 pizze ø 35 - 84/h	16,3 / 10	400 50 3N	109,8 x 115,4 x 16,5 150,2 x 155 x 80	176 x 168 x 105 3,1	500 / 550	17.120
HOME Counter Top Version* OM08207..				109,8 x 115,4 x 16,5 150,2 x 155 x 82	176 x 168 x 105 3,1	500 / 550	17.330

*Versione da banco, se ordinato senza supporto - Counter top version when ordered without stand

Optionals

Mod. / Cod.	info	kW	Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
OMSU534..	Supporto RIBALTABILE aperto con Ruote Overturning stand light with Wheels	-	-	140 x 118,4 x 111 168 x 150 x 125 3,15	79 / 120	1.500	
OMSU535..	Supporto RIBALTABILE chiuso con Ruote Overturning stand with Wheels	-	-	140 x 118,4 x 111 168 x 150 x 125 3,15	108 / 149	1.900	
OMSU533..	Supporto FISSO light con Ruote FIXED stand light with Wheels	-	-	140 x 127,5 x 109 168 x 150 x 125 3,15	63 / 104	1.900	
OMSU536..	Cella neutra Design con Ruote Design neutral chamber with Wheels	-	-	140 x 134 x 109 168 x 150 x 130 3,27	200 / 258	3.900	
OM08225..	Kit di aspirazione Fumes exit kit Max.: 600 m³/h	0,25	230 50 1	54 x 37 x 37 80 x 50 x 44 0,176	12,5 / 14,5	960	

FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - **OUT OF PRODUCTION** - Limited availability!

A RICHIESTA
On demand
Sur demande
Nach Anfrage
A petición

PERSONALIZZAZIONE COLORE PIETRE
Stone-COLOUR customization
Personnalisation COULEUR pierres
Personalisierung der Steine-FARBE
Personalización COLOR piedras

€ 1.000

PERSONALIZZAZIONE NOME (SUL FRONTALE)
NAME customization (on the front)
Personnalisation NOM (sur la partie frontale)
Personalisierung des NAMENS (auf der Front)
Personalización NOMBRE (en la parte frontal)

€ 700

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta

*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles

Forno elettrico rotante
Electric rotating oven
Four électrique rotatif
Elektrischer Drehöfen
Horno eléctrico rotatorio



New



HELIOS 530

IT • Forno elettrico con piano di cottura rotante (ø 104) • Tanto semplice da usare quanto preciso e flessibile in cottura, è adatto per produzioni medie (circa 70 pizze/ora da 33 cm di diametro) • Dal design esclusivo e moderno, Helios può essere posizionato frontalmente (ad incasso), adattandosi agli interni, personalizzabile con un'ampia scelta di colori • La forma lo rende ideale anche per il posizionamento angolare, o come isola centrale, in relazione alla tipologia del locale • La struttura della camera di cottura (a forma di sezione prismatica) è ideale per garantire una distribuzione ottimale e la massimizzazione della resa termica • Temperatura massima 530°C • Rivestimento interno laterale della camera in materiale refrattario • Piano di cottura rotante in pietra refrattaria spessa 19 mm • Regolazione della velocità e possibilità di invertire il senso di rotazione della base • Regolazione indipendente di cielo e platea • Manopola regolazione camino.

EN • Electric oven with rotating baking surface (ø 104) • Single chamber, simple to use, precise and flexible on baking, it is suitable for medium productions (about 70 pizzas/hour with 33 cm in diameter) • With an exclusive and modern design, Helios can be placed frontally (recessed), adapting itself to the interior, customizable with a wide choice of colours • The shape also makes it ideal for angular positioning, or as a central island, according to the type of interior design • The backing chamber structure (with a prism section shape) is ideal to grant optimal distribution and maximization of the heat output • Max temperature 530°C • The chamber interior side is coated in refractory material • The rotating baking surface is in refractory stone 19 mm • Speed regulation and possibility to reverse the rotation sense • Independent regulation of upper and bottom elements • Chimney regulation knob.

FR • Four électrique avec base de cuisson rotante (ø 104) • Un niveau, simple d'utilisation, précis et flexible dans la cuisson, il convient aux moyennes productions (environ 70 pizzas/heure avec 33 cm de diamètre) • Avec un design exclusif et moderne, Helios peut être placé frontalement (encastré), s'adaptant au design, personnalisable avec un large choix de couleurs • La forme le rend également idéal pour un positionnement angulaire, ou comme îlot central, selon le design du restaurant • La structure de la chambre de cuisson (avec une forme de section de prisme) est idéale pour garantir une distribution et une maximisation optimales de la chaleur produite • Température maximale 530°C • Les parois de la chambre sont recouvertes de matériau réfractaire • La base de cuisson tournante est en pierre réfractaire h.19 mm • La vitesse est réglable et il y a la possibilité d'inverser le sens de rotation • La régulation des éléments supérieurs et inférieurs est indépendante • Bouton de réglage de la cheminée.

DE • Elektroofen mit Drehbackfeld (ø 104) • So einfach zu bedienen wie präzise und flexibel beim Backen, geeignet für mittlere Produktionen (ca. 70 Pizzen / Stunde mit einem Durchmesser von 33 cm) • Mit einem exklusiven und modernen Design, Helios kann frontal (versenkt) positioniert werden, passt sich an den Innenraum an, kann mit einer großen Auswahl an Farben angepasst werden • Die Form ist ideal auch für die Winkelpositionierung, oder als zentrale Insel, je nach Raumtyp • Die Struktur der Backkammer (mit einer Prismenschnittform) ist ideal, um eine optimale Verteilung und Maximierung der thermischen Ausbeute zu gewährleisten • Max Temperatur 530°C • Seitliche Innenverkleidung der Kammer aus feuerfestem Material • Drehbackfeld aus Feuerfeststein (Dicke 19 mm) • Geschwindigkeitseinstellung und Möglichkeit, die Drehrichtung umzukehren • Unabhängige Einstellung der Ober-/Unterheizungen • Kamin-Einstellknopf.

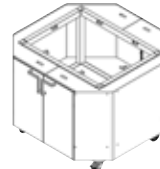
ES • Horno eléctrico con piso de cocción rotatorio (ø 104) • Tan simple de utilizar como preciso y flexible en la cocción, es ideal para producciones medias (alrededor de 70 pizzas/hora de un diámetro de 33 cm) • Con su diseño exclusivo y moderno, Helios puede ser colocado frontalmente (empotrado), adaptándose a los interiores, personalizable en una vasta gama de colores • Su forma lo hace ideal también para ser colocado angularmente, o como isla central, según el tipo de restaurante • La estructura de su cámara de cocción (con una forma de sección prismática) es ideal para garantizar una distribución optimal y un rendimiento térmico máximo • Temperatura máxima 530°C • Revestimiento lateral de la cámara en material refractario • Piso de cocción rotatorio en piedra refractaria de un espesor de 19 mm • Ajuste de la velocidad y posibilidad de cambiar el sentido de rotación del piso • Ajuste independiente de cielo y piso • Pomo regulación chimenea.

mod. **HELIOS 530**

Max Temp. 530°C

Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	 - 		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
HELIOS BLACK OM08505	 7 pizze ø 30 - 77/h	18 / 10	400 50 3N	113 x 115 x 21 144 x 158 x 83,5	175 x 168 x 105 3	410 / 435	18.000
HELIOS CORTEN OM08501	 5 pizze ø 35 - 60/h						
	 4 pizze ø 40 - 40/h						
	 3 pizze ø 45 - 24/h						

Optionals

Mod. / Cod.	info	kW	Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
OMSU561	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	-	-	144 x 140 x 93 167 x 150 x 95 2,38	111 / 151	1.900	
OMSU560	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	-	-	144 x 146 x 93 167 x 150 x 95 2,38	172 / 212	3.900	

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta

*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles

Altri **COLORI** disponibili a richiesta
Other **COLOR** available on demand
Autres **COULEURS** disponibles sur demand
Andere **FARBEN** nach Anfrage
Otros **COLORES** disponibles a petición

€ 1.000

**BLACK** Version**CORTEN** Version

NOTA: Le immagini utilizzate sono dei rendering. NOTE: Rendering images.

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



SuperTop

IT • Pizze diametro 35 cm • Cottura diretta sul mattone e indiretta in teglia • Modelli da 4 / 6 / 9 pizze • Modularità fino a 3 camere sovrapposte • Temperatura max 450°C • Comandi digitali con pratica manopola “scroller” per impostazione dei parametri di funzionamento • Esclusivo display da 7” con la possibilità di selezionare cicli di cottura per diversi prodotti (pizza tonda, pizza in pala, pizza in teglia, focaccia, pane, programmi liberi) • Regolazione delle resistenze di cielo e platea indipendenti con la possibilità di diversificare la potenza delle resistenze nelle 3 zone di cielo e nelle 3 di platea (bocca, centro, fondo) • Pannello comandi raffreddato a ventilazione forzata • Camera di cottura, frontale porta e maniglia in acciaio inox • Doppio vetro porta in materiale vetroceramico panoramico • Isolamento pannellato in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili • Piano cottura in refrattario alveolare con spessore 19 mm • Ribassa-camera per risparmio energetico • Illuminazione interna con lampada alogena • Scarico fumi regolabile elettricamente completo di camino esterno • Motore di aspirazione fumi cottura integrato.

EN • Pizzas' diameter 35 cm (12") • Baking direct on firestone or indirect in baking trays • Models for 4/6/9 pizzas • Modularity up to 3 decks • Max temperature 450°C • Digital controls with practical “scroller” knob to set the operating parameters • Exclusive 7” display offering the possibility to select cooking cycles for different products (round pizza, pizza in a shovel, pizza in a tray, focaccia, bread, free programs) • Adjustment of the independent ceiling and bedplate heating elements with the possibility of diversifying the power of the heating elements in the 3 ceiling and bedplate areas (mouth, center, bottom) • Forced-ventilation cooled control panel • Baking chamber, front door and handle in stainless steel • Double glass door in panoramic glass ceramic material • Eco-friendly ceramic fiber and rock wool paneled insulation • Baking surface made of 19 mm alveolar refractory stone • Lowering chamber device for energy saving • Internal lighting with halogen lamp • Electrically adjustable smoke exhaust including external chimney • Integrated cooking smoke extraction motor.

FR • Diamètre des pizzas : 35 cm • Cuisson traditionnelle sur brique (directe) et en moules (indirecte) • Disponible en différents formats, pour 4/6/9 pizzas • Superposable jusqu'à 3 chambres • Température maximale 450 ° C • Commandes digitales avec pratique bouton «scroller» pour régler les paramètres de fonctionnement • Ecran exclusif de 7” avec la possibilité de sélectionner des cycles de cuisson pour des différents produits (pizza ronde, pizza dans une pelle, pizza en moule, focaccia, pain, programmes libres) • Réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol avec la possibilité de diversifier la puissance des résistances dans les 3 zones de la voûte et du sol (bouche, centre, fond) • Panneau de commande refroidi par ventilation forcée • Chambre de cuisson, porte et poignée en acier inoxydable • Porte en verre double en vitrocéramique panoramique • Isolation en fibre de céramique et en laine de roche écologiques • Table de cuisson en réfractaire alvéolaire de 19 mm d'épaisseur • Système baisse-chambre pour économiser l'énergie • Éclairage intérieur avec lampe halogène • Sortie des fumées réglable électriquement, avec cheminée extérieure incluse • Moteur d'extraction des fumées de cuisson intégré.

DE • Anbau-Elektroöfen für Pizzas mit Durchmesser 35 cm • geeignet für ein traditionelles Backen auf dem Stein (direkt) und auch in der Pizzaform (indirekt). • Modelle: von 4/6/9 Pizzen • Modularität: bis zu 3 überlappende Kammern • Maximale Temperatur 450°C • Digitale Steuerung mit praktischem Scroller-Knopf für die Einstellung der Betriebsparameter • Exklusives 7” Display mit der Möglichkeit, verschiedene Arten von Backen auszuwählen (runde Pizza, Pizza in Holz Schaufel, Pizza in der Pfanne, Focaccia, Brot, freie Programme) • unabhängige Einstellung der Heizungen: oben und unten mit der Möglichkeit die Leistungen (Mund, Mitte, Unten) zu variieren • Kühlung des Bedienfeldes dank einer künstlicheren Belüftung • Backkammer, Vordertür und Griff aus Edelstahl • Doppelglastür aus Panorama-Glaskeramik • Umweltfreundliche Isolierung aus Keramikfasern und Steinwolle • Backfläche: aus wabenförmigen feuerfesten Material 19 mm • Absenkkammer zur Energieeinsparung • Innenbeleuchtung mit Halogenlampe • Elektrisch einstellbarer Rauchabzug mit externem Kamin • Integrierter Kochrauchabsaugmotor.

ES • Diámetro de las pizzas: 35 cm • Cocción tradicional sobre ladrillos (directa) y en bandejas (indirecta) • Formatos disponibles: para 4/6/9 pizzas • Apilables hasta 3 cámaras • Temperatura máxima de funcionamiento 450 ° C • Controles digitales con un práctico pomo de “desplazamiento” para configurar los parámetros de funcionamiento • Pantalla exclusiva de 7 “que ofrece la posibilidad de seleccionar ciclos de cocción para diferentes productos (pizza redonda, pizza en una pala, pizza en bandeja, focaccia, pan, programas libres) • Ajuste independiente de las resistencias superiores e inferiores, incluida la posibilidad de diferenciar la potencia de las resistencias en las 3 diferentes zonas de cielo y piso (boca, centro y fondo) • Panel de mandos refrigerado por ventilación forzada • Cámara de cocción, puerta frontal y tirador en acero inoxidable • Puerta en doble vidrio en material de vitrocerámica panorámico • Aislamiento ecológico en fibra de cerámica y lana de roca con paneles • Placa de cocción en refractario alveolar de 19 mm de espesor • Rebaja-cámara para ahorro de energía • Iluminación interior por lámpara halógena • Salida de humos regulable eléctricamente y que incluye chimenea exterior • Motor de extracción de humos de cocción integrado.

n°4  Ø 35 435

n°6  Ø 35 635S

n°6  Ø 35 635L L

n°9  Ø 35 935

S
STRETTO
NARROW
ÉTROIT
ENG
ESTRECHO

L
LARGO
WIDE
LARGE
BREIT
ANCHO



COMANDI DIGITALI
Digital controls
Commandes digitales
Digitalgesteuerte Kontrollöfen
Mandos digitales

MODULARITY



1



2

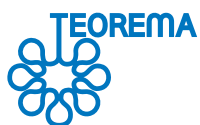


3

INDUSTRIA 4.0

A RICHIESTA TEOREMA
Sistema di interconnettività
per INDUSTRIA 4.0
(Solo mercato Italia)

Cod. OM22.00293
€ 600 per camera





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	 - 		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
SUPERTOP 435 OM07258..	 4 pizze ø 35 - 40/h	8,4 / 3,5	400 50 3N	75,9 x 73,8 x 14 108,3 x 116,5 x 39 (+19)****	133 x 125 x 56 0,93	161 / 181	6.970
	 1 pizza ø 45 - 6/h						
	 1 teglia 60x40 - 4/h						
SUPERTOP 635S OM07259..	 6 pizze ø 35 - 60/h	10,5 / 5,1	400 50 3N	75,9 x 108,8 x 14 108,3 x 151,5 x 39 (+19)****	165 x 133 x 56 1,23	212 / 232	7.630
	 2 pizze ø 45 - 12/h						
	 2 teglie 60x40 - 8/h						
SUPERTOP 635L OM07260..	 6 pizze ø 35 - 60/h	15,1 / 5,4	400 50 3N	113,6 x 73,8 x 14 146 x 116,5 x 39 (+19)****	165 x 133 x 56 1,23	202 / 238	7.840
	 2 pizze ø 45 - 12/h						
	 2 teglie 60x40 - 8/h						
SUPERTOP 935 OM07261..	 9 pizze ø 35 - 90/h	18,9 / 8,5	400 50 3N	113,6 x 108,8 x 14 146 x 151,5 x 39 (+19)****	167 x 175 x 56 1,63	264 / 294	8.750
	 4 pizze ø 45 - 24/h						
	 2 teglie 60x40 - 16/h						

A RICHIESTA
ON DEMAND

Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)
Aluminated plate for trays (optional)



BLACK edition



€ 600

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta - ****Sporgenza camino

*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request - ****Flue projection

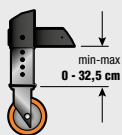
*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande - ****Saillie de la cheminée

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen - ****Kamin-Vorsprung

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles - ****Saliente de la chimenea

mod. 435 - 635S - 635L - 935_Optionals

Mod. Cod.	Info	kW	Alimentazione Supply Alimentation Alimentación Anschluss	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
			Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
435 OMSU501..	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	K	-	108,3 x 89,5 x 90^H 110 x 32 x 43 - 0,151	45 / 55	1.230	
635S OMSU503..		-	-	108,3 x 124,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	51 / 61	1.300	
635L OMSU475..		-	-	146 x 89,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	50 / 60	1.320	
935 OMSU504..		-	-	146 x 124,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	56 / 60	1.340	
435 OMSU514..	Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	K	-	108,3 x 89,5 x 90^H 114 x 100 x 43 - 0,49	71 / 81	1.380	
635S OMSU516..		-	-	108,3 x 124,5 x 90^H 132 x 117 x 41 - 0,633	81 / 91	1.590	
635L OMSU515..		-	-	146 x 89,5 x 90^H 151 x 90 x 44 - 0,598	74 / 92	1.610	
935 OMSU517..		-	-	146 x 124,5 x 90^H 151 x 90 x 43 - 0,584	90 / 102	1.730	
435 OM08090..	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	-	-	108,3 x 89,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	69 / 87	1.720	
635S OM08094..		-	-	108,3 x 124,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	68 / 86	1.870	
635L OM08092..		-	-	146 x 89,5 x 90^H 165 x 133 x 95 - 2,1	83 / 105	2.190	
935 OM08096..		-	-	146 x 124,5 x 90^H 151 x 90 x 43 - 0,584	99 / 114	2.380	
435 OM08091..	Cella riscaldata Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmtezelle Celda recalentada	T	0,95	108,3 x 89,5 x 90^H 125 x 134 x 80 - 1,34	92 / 111	2.540	
635S OM08095..		-	230 50 1	108,3 x 124,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	90 /	2.650	
635L OM08093..		1,9	(Max Temp. 60°C)	146 x 89,5 x 90^H 165 x 133 x 95 - 2,1	113 / 141	3.060	
935 OM08097..		-	-	146 x 124,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	120 /	3.210	
435 - 635S OM60.01145	Set guida teglie (7 piani) per Supporti con pannelli Set of 7 slide-bars for trays for Stands with panels Glissières plaques (7) pour Supports avec panneaux Seitenwand (7) für Untergestell mit Platten Set guía bandejas (7) para Soportes con paneles					360	
635L - 935 OM60.01146						720	
435 - 635S OM60.00774	Set guida teglie (6 piani) per Cella neutra Set of 6 slide-bars for trays for neutral Chambers Glissières plaques (6) pour Armoires neutres Seitenwand (6) für Neutralzelle Set guía bandejas (6) para Celdas neutras					360	
635L - 935 OM60.00774 x 2						720	
435 OMCPT61	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	-	-	108,3 x 122,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	27 / 39	790	
635S OMCPT63		-	-	108,3 x 157,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	26 / 51	820	
635L OMCPT66..		-	-	146 x 122,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	27 / 43	1.000	
935 OMCPT68		-	-	146 x 157,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	29 / 44	1.040	
435 OMCPT62	Cappa motorizzata Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora completa	-	-	108,3 x 122,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	34 / 59	1.800	
635S OMCPT64		-	-	108,3 x 157,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	34 / 59	1.830	
635L OMCPT65..		-	-	146 x 122,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	40 / 65	1.920	
935 OMCPT69		-	-	146 x 157,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	38 / 54	2.050	



K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

T Guide teglie incluse (6 piani)
Slide bars kit included (6) - Glissières plaques inclu (6) - Seitenwand inbegriffen (6) - Set guía bandejas incluido (6)

H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,7 / Max 100,2 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausses télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



SuperTop **VARIO**

IT • Evoluzione del modello Supertop del quale mantiene tutte le caratteristiche principali offrendo le seguenti migliorie • Camera di cottura più grande: per la cottura di pizze diametro 40 cm, ottimizzata cottura in teglia, più alta per cottura di prodotti che sviluppano maggiormente in altezza • Camera di cottura con pannelli laterali rivestiti in mattone refrattario • Disponibile nella versione con vaporiera con regolatore di pressione integrato.

EN • Evolution of the Supertop model of which it maintains all the main features and offers the following improvements • Larger baking chamber: for pizzas with a diameter of 40 cm, optimization of the baking in baking-tin, higher chamber for products that rise more in height • Baking chamber with refractory brick side panels • Available in the version with steamer with integrated pressure regulator.

FR • Évolution du modèle Supertop, dont il conserve toutes les caractéristiques principales, offrant en même temps les améliorations suivantes • Chambre de cuisson plus grande: pour cuire des pizzas d'un diamètre de 40 cm, cuisson en moule améliorée, plus haute pour cuire des aliments qui se lèvent beaucoup et dont la hauteur augmente • Chambre de cuisson avec panneaux latéraux en pierre réfractaire • Disponible dans la version avec option vapeur, avec régulateur de pression inclus.

DE • Entwicklung des Models "Supertop" • Er behält alle Hauptmerkmale und bietet die folgenden Verbesserungen an • Grössere Backkammer: für Pizzas mit Durchmesser 40 cm, das Backen in der Pizzaform wurde optimiert, höhere Kammer für Produkten, die in der Höhe wachsen • Backkammer mit feuerfesten seitlichen Steinplatten • Verfügbar mit Dampf-Kessel mit integriertem Druckregler.

ES • Evolución del modelo Supertop, del cual guarda todas las características principales, además de preciarse de las siguientes mejoras • Cámara de cocción más grande: para cocer pizzas de un diámetro de 40 cm, cocción en bandeja mejorada, cámara más alta para cocer alimentos que fermentan elevándose mucho • Cámara de cocción con paneles laterales revestidos de piedras refractarias • Versión con vapor disponible, que incluye un regulador de presión.


Ø 40

n°4		Ø 40		440	S
n°6		Ø 40		640	S
n°6		Ø 40		640	L
n°9		Ø 40		940	

S
STRETTO
NARROW
ÉTROIT
ENG
ESTRECHO

L
LARGO
WIDE
LARGE
BREIT
ANCHO



COMANDI DIGITALI
Digital controls
Commandes digitales
Digitalgesteuertekontrollöfen
Mandos digitales

VA

Versione comprensiva di VAPORIERA
Model including STEAM GENERATOR
Modèle avec fonction VAPEUR
Version mit DAMPFKESSEL inbegriffen
Versión con VAPORERA

MODULARITY



1



2



3



INDUSTRIA 4.0

A RICHIESTA TEOREMA
Sistema di interconnettività
per INDUSTRIA 4.0
(Solo mercato Italia)

Cod. OM22.00293
€ 600 per camera





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
			Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
VARIO 440 OM07237..	 4 pizze ø 40 - 40/h	12 / 6,6	400 50 3N	80,7 x 82,5 x 16 116,8 x 126,6 x 41,5 (+19)****	135 x 127 x 57 0,98	205 / 220	8.010
VARIO 440 VA OM07247..	 2 teglia 60x40 - 8/h	14,4 / 7,1		80,7 x 82,5 x 16 116,8 x 142,2 x 41,5 (+19)****	135 x 150 x 57 1,15	235 / 250	9.850
	 2 teglia 60x40 - 8/h						
VARIO 640S OM07239..	 6 pizze ø 40 - 60/h	18 / 7,9	400 50 3N	80,7 x 124,5 x 16 116,8 x 168,6 x 41,5 (+19)****	135 x 185 x 57 1,42	314 / 335	8.770
VARIO 640S VA OM07248..	 3 teglie 60x40 - 12/h	20,4 / 8,4		80,7 x 124,5 x 16 116,8 x 184,2 x 41,5 (+19)****	135 x 185 x 57 1,42	344 / 365	10.620
	 4 teglie 60x40 - 16/h						
VARIO 640L OM07238..	 6 pizze ø 40 - 60/h	18 / 7,9	400 50 3N	122,5 x 82,5 x 16 158,8 x 126,6 x 41,5 (+19)****	165 x 150 x 56 1,38	261 / 288	9.080
VARIO 640L VA OM07241..	 3 teglie 60x40 - 12/h	20,4 / 8,4		122,5 x 82,5 x 16 158,8 x 142,2 x 41,5 (+19)****	165 x 150 x 56 1,38	294 / 321	10.920
	 4 teglie 60x40 - 16/h						
VARIO 940 OM07240..	 9 pizze ø 40 - 90/h	21 / 11,7	400 50 3N	122,5 x 124,5 x 16 158,8 x 168,8 x 41,5 (+19)****	170 x 183 x 58 1,8	350 / 372	10.140
VARIO 940 VA OM07244..	 6 teglie 60x40 - 24/h	23,4 / 12,2		122,5 x 124,5 x 16 158,8 x 184,2 x 41,5 (+19)****	170 x 183 x 58 1,8	385 / 418	11.990
	 6 teglie 60x40 - 24/h						

A RICHIESTA
ON DEMAND

Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)
Aluminated plate for trays (optional)

BLACK edition... € 600

Camera interamente in REFRATTARIO - Chamber completely covered in REFRACTORY material

VARIO 440... € 580
VARIO 640... € 880
VARIO 940... € 1.150

FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - **OUT OF PRODUCTION** - Limited availability!

**A RICHIESTA
ON DEMAND**

Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)
Aluminated plate for trays (optional)



BLACK edition... € 600



Camera interamente in REFRATTARIO - Chamber completely
covered in REFRACTORY material



VARIO 440... € 580
VARIO 640... € 880
VARIO 940... € 1.150

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta - ****Sporgenza camino

*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request - ****Flue projection

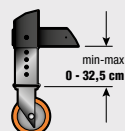
*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande - ****Saillie de la cheminée

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen - ****Kamin-Vorsprung

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles - ****Saliente de la chimenea

mod. 440 - 640S - 640L - 940_Optionals

Mod. Cod.	Info	kW	Alimentazione Supply Alimentation Alimentación Anschluss	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
			Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
440 OMSU525..	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	K	-	116,8 x 99,5 x 90^H 110 x 32 x 43 - 0,151	48 / 58	1.230	
640S OMSU526..		-	-	116,8 x 141,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	54 / 64	1.300	
640L OMSU478..		-	-	158,8 x 99,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	53 / 63	1.320	
940 OMSU523..		-	-	158,8 x 141,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	53 / 63	1.340	
440 OMSU529..	Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	K	-	116,8 x 99,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	74 / 84	1.390	
640S OMSU530..		-	-	116,8 x 141,5 x 90^H ... X ... X ... - ...	75 /	1.590	
640L OMSU528..		-	-	158,8 x 99,5 x 90^H 151 x 90 x 44 - 0,598	77 / 95	1.610	
940 OMSU527..		-	-	158,8 x 141,5 x 90^H 151 x 90 x 43 - 0,584	93 / 105	1.730	
440 OM08082..	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	-	-	116,8 x 99,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	72 / 90	1.720	
640S OM08084..		-	-	116,8 x 141,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	71 / 89	1.870	
640L OM08080..		-	-	158,8 x 99,5 x 90^H 165 x 116 x 95 - 1,8	86 / 106	2.190	
940 OM08150..		-	-	158,8 x 141,5 x 90^H 151 x 90 x 43 - 0,584	102 / 117	2.380	
440 OM08083..	Cella riscaldata Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmtezelle Celda recalentada	T	0,95	116,8 x 99,5 x 90^H 125 x 134 x 80 - 1,34	95 / 114	2.540	
640S OM08085..		-	230 50 1	116,8 x 141,5 x 90^H 167 x 133 x 97 - 2,154	109 / 131	2.650	
640L OM08081..		-	(Max Temp. 60°C)	158,8 x 99,5 x 90^H 165 x 116 x 95 - 1,8	116 / 141	3.060	
940 OM08151..		-	-	158,8 x 141,5 x 90^H ... X ... X ... - ...	128 /	3.210	
440 - 640S OM60.01147	Set guida teglie (7 piani) per Supporti con pannelli Set of 7 slide-bars for trays for Stands with panels Glissières plaques (7) pour Supports avec panneaux Seitenwand (7) für Untergestell mit Platten Set guía bandejas (7) para Soportes con paneles					360	
640L - 940 OM60.01148						720	
440 - 640S OM60.00774	Set guida teglie (6 piani) per Cella neutra Set of 6 slide-bars for trays for neutral Chambers Glissières plaques (6) pour Armoires neutres Seitenwand (6) für Neutralzelle Set guía bandejas (6) para Celdas neutras					360	
640L - 940 OM60.00774 x 2						720	
440 OMCPV40	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	-	-	116,8 x 132,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	30 / 42	880	
640S OMCPV42		-	-	116,8 x 174,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	29 / 54	910	
640L OMCPV44		-	-	158,8 x 132,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	30 / 46	1.090	
940 OMCPV46		-	-	158,8 x 174,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	32 / 47	1.130	
440 OMCPV41	Cappa motorizzata Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora completa	-	-	116,8 x 132,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	37 / 62	1.880	
640S OMCPV43		-	-	116,8 x 174,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	37 / 62	1.920	
640L OMCPV45		-	-	158,8 x 132,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	43 / 68	2.090	
940 OMCPV47		-	-	158,8 x 174,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	41 / 57	2.140	



K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

T Guide teglie incluse (6 piani)
Slide bars kit included (6) - Glissières plaques inclu (6) - Seitenwand inbegriffen (6) - Set guía bandejas incluido (6)

H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,7 / Max 100,2 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausses télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



Millennium VALIDO EVO

IT • Pizze diametro 35 cm • Cottura diretta sul mattone e indiretta in teglia • Modelli da 4 / 6 / 9 pizze • Modularità fino a 3 camere sovrapposte • Temperatura max 400°C • Regolazione resistenze di cielo e platea indipendenti tramite controllo elettronico (5 posizioni, tuning 20%) o digitale (20 posizioni, tuning 5%) • Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) • Pannello comandi raffreddato a ventilazione forzata • Frontale e porta in acciaio inox • Maniglia a tutta larghezza in acciaio inox • Porta con vetro ceramizzato panoramico, disponibile con apertura porta verso il basso o verso l'alto • Camera di cottura in acciaio inox • Piano di cottura in materiale refrattario alveolato 19 mm • Ribassa-camera per risparmio energetico • Isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia eco-compatibile • Illuminazione con lampada alogena • Scarico fumi regolabile completo di camino esterno.

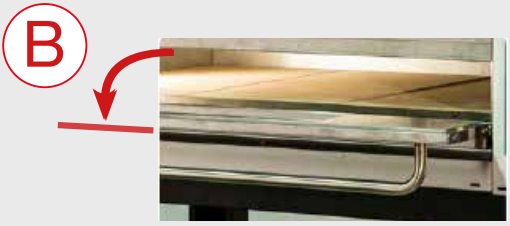
EN • Pizzas' diameter 35 cm (12") • Baking: direct on firestone or indirect in baking trays • Models for 4/6/9 pizzas • Modularity up to 3 decks • Max temperature 400 °C • Independent control of ceiling and bedplate heating elements through electronic control (5 positions switch, tuning 20%) or digital control (20 positions, tuning 5%) • Thermostatic adjustment of temperature through electronic control (1°C accuracy) • Control panel cooled by forced ventilation • Front part and door in stainless steel. Wide tubular stainless steel handle • Panoramic pyroceram door glass, available with downward or upward opening • Baking chamber in stainless steel • Baking surface made in 19 mm alveolar refractory stone • Chamber lowering device to save energy • High thermal resistance insulation in ceramic fiber and eco-friendly rock wool • Internal lighting with halogen lamp • Adjustable smoke exhaust, external chimney included.

FR • Diamètre des pizzas : 35 cm • Cuisson traditionnelle sur brique (directe) et en moules (indirecte) • Disponible en différents formats, pour 4/6/9 pizzas • Superposable jusqu'à 3 chambres • Température de fonctionnement maximale 400 ° C • Réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol par commande électronique (interrupteur à 5 positions, réglage à 20%) ou digital (20 positions, réglage à 5%) • Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1°C) • Panneau de commande refroidi par ventilation forcée • Partie frontale, porte et poignée en acier inoxydable • Porte vitrée en vitrocéramique panoramique, disponible avec ouverture vers le bas ou vers le haut • Chambre de cuisson en acier inoxydable • Table de cuisson en pierre réfractaire alvéolaire de 19 mm d'épaisseur • Système baisse-chambre pour économiser l'énergie • Haute isolation écologique en fibre de céramique et en laine de roche écologique • Éclairage avec lampe halogène • Sortie des fumées réglable avec cheminée extérieure incluse.

DE • Anbau-Elektroöfen für Pizzas mit Durchmesser 35 cm • geeignet für ein traditionelles Backen auf dem Stein (direkt) und auch in der Pizzaform (indirekt). • Modelle: von 4/6/9 Pizzen • Modularität: bis zu 3 überlappende Kammern • mit elektromechanischer oder digitaler Steuerung • das Öffnen der Tür ist nach unten oder oben • Maximale Temperatur 400°C • Einstellung der Heizungen: oben und unten durch elektronische Steuerung (5 Positionen, Tuning 20%) oder digitale Steuerung (20 Positionen, Tuning 5%) • Thermostatische Temperaturregulierung durch elektronische Steuerung (Präzision 1 °C) • Kühlung des Bedienfeldes dank einer künstlicheren Belüftung • Front und Tür aus Edelstahl • langer Griff aus Edelstahl • Tür mit Panoramaglas aus Glaskeramik, mit Türöffnung unten oder oben • Edelstahl Backkammer • Backfläche: aus wabenförmigen feuerfesten Material 19 mm • Absenkkammer zur Energieeinsparung • Hohe Wärmeisolierung aus Keramikfasern und umweltfreundlicher Steinwolle • Halogenlampe Beleuchtung • Einstellbarer Rauchabzug mit externem Kamin.

ES • Diámetro de las pizzas: 35 cm • Cocción tradicional sobre ladrillos (directa) y en bandejas (indirecta) • Formatos disponibles: para 4/6/9 pizzas • Apilables hasta 3 cámaras • Temperatura máxima de funcionamiento 400 ° C • Ajuste independiente de las resistencias superiores e inferiores por control electrónico (interruptor de 5 posiciones, ajuste del 20%) o digital (20 posiciones, ajuste del 5%) • Ajuste termostático de la temperatura por control electrónico (precisión de 1°C) • Panel de mandos refrigerado por ventilación forzada • Frontal y puerta en acero inoxidable • Tirador ancho en acero inoxidable • Puerta en material panorámico de vitrocerámica, con puerta que se abre hacia abajo o hacia arriba • Cámara de cocción en acero inoxidable • Placa en refractario alveolar de 19 mm de espesor • Rebaja-cámara para ahorro de energía • Aislamiento ecológico en fibra de cerámica y lana de roca ecológica • Iluminación interior por lámpara halógena • Salida de humos regulable completa con chimenea exterior.


 Ø **35**

 B APERTURA PORTA VERSO IL BASSO DOWNWARD DOOR OPENING	 A APERTURA PORTA VERSO L'ALTO UPWARD DOOR OPENING
COMANDI Elettromeccanici Electromechanical controls Contrôles électromécaniques Elektromechanisch gesteuerte Öfen Mandos electromecánicos  EM	COMANDI Digitali Digital controls Commandes digitales Digitalgesteuerte Kontrollöfen Mandos digitales  DG PRO

 n°4  Ø **35** 435

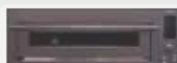
 n°6  Ø **35** 635 **S**

 n°6  Ø **35** 635 **L** **L**

 n°9  Ø **35** 935
S
 STRETTO
NARROW
ÉTROIT
ENG
ESTRECHO

MODULARITY	1	2	3
			

A RICHIESTA
 On demand
Sur demande
Nach Anfrage
A petición

Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)
 Aluminated plate for trays (optional)
**BLACK edition**

€ 600

NOTE

Le altezze della camera di cottura sono espresse con e senza ribassa-camera montato.

The baking-chamber heights are expressed with and without assembled lowering-chamber device.

Die Höhe der Backkammer wird mit und ohne eingebautes Luftleitblech angegeben.

Les hauteurs de la chambre du cuisson sont exprimées avec et sans le surbaissement-chambre monté.

Las alturas de la cámara de cocción son indicadas con y sin el rebaja-cámara montado.





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	 - 		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
435B EM OM07800	 4 ø 35 - 32/h	7,1 / 3,9	400 50 3N	75,9 x 73,8 x 10÷14 108,3 x 97,2 x 39 (+19)****	131 x 115 x 56 0,84	161 / 181	3.770
435B DG OM07801	 1 ø 45 - 5/h						4.030
435A EM OM07802	 1 ø 45 - 5/h						3.980
435A DG OM07803	 1 60x40 - 3/h						4.240
635SB EM OM07804	 6 ø 35 - 48/h	10,2 / 5,5	400 50 3N	75,9 x 108,8 x 10÷14 108,3 x 132,3 x 39 (+19)****	165 x 115 x 56 1,06	161 / 181	4.470
635SB DG OM07805	 2 ø 45 - 10/h						4.730
635SA EM OM07806	 2 ø 45 - 10/h						4.680
635SA DG OM07807	 2 60x40 - 6/h						4.940
635LB EM OM07808..	 6 ø 35 - 48/h	12,8 / 5,7	400 50 3N	113,6 x 73,8 x 10÷14 146 x 97,2 x 39 (+19)****	165 x 133 x 56 1,23	156 / 181	4.930
635LB DG OM07809..	 2 ø 45 - 10/h						5.190
635LA EM OM07810	 2 ø 45 - 10/h						5.250
635LA DG OM07811	 2 60x40 - 6/h						5.510
935B EM OM07812	 9 ø 35 - 72/h	14,9 / 7,8	400 50 3N	113,6 x 108,8 x 10÷14 146 x 132,3 x 39 (+19)****	165 x 150 x 56 1,38	264 / 294	5.630
935B DG OM07813	 4 ø 45 - 20/h						5.890
935A EM OM07814	 4 ø 45 - 20/h						5.950
935A DG OM07815	 4 60x40 - 12/h						6.210
● Versione BICAMERA pre-assemblata Pre-assembled TWO-DECK version / Version à DEUX CHAMBRES pré-assemblée / Vormontierte ZWEIKAMMERVERSION / Versión premontada de DOS CÁMARAS							
435B EM/2 OM08400	 4 ø 35 - 64/h	14,2 / 7,8	400 50 3N	75,9 x 73,8 x 10÷14 108,3 x 97,2 x 78 (+19)****	131 x 125 x 90 1,47	290 / 312	7.540
435B DG/2 OM08401	 1 ø 45 - 10/h						8.060
435A EM/2 OM08402	 1 ø 45 - 10/h						7.960
435A DG/2 OM08403	 1 60x40 - 6/h						8.480
635SB EM/2 OM08404	 6 ø 35 - 96/h	20,4 / 11	400 50 3N	75,9 x 108,8 x 10÷14 108,3 x 132,3 x 78 (+19)****	165 x 133 x 90 1,97	380 / 403	8.940
635SB DG/2 OM08405	 2 ø 45 - 20/h						9.460
635SA EM/2 OM08411	 2 ø 45 - 20/h						9.360
635SA DG/2 OM08412	 2 60x40 - 12/h						9.880
635LB EM/2 OM08406	 6 ø 35 - 96/h	25,6 / 11,4	400 50 3N	113,6 x 73,8 x 10÷14 146 x 97,2 x 78 (+19)****	165 x 133 x 96 2,1	382 / 406	9.860
635LB DG/2 OM08407	 2 ø 45 - 20/h						10.380
635LA EM/2 OM08408	 2 ø 45 - 20/h						10.500
635LA DG/2 OM08409	 2 60x40 - 12/h						11.020

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta - ****Sporgenza camino

*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request - ****Flue projection

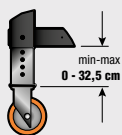
*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande - ****Saillie de la cheminée

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen - ****Kamin-Vorsprung

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles - ****Saliente de la chimenea

mod. 435 - 635S - 635L - 935_Optionals

Mod. Cod.	Info	kW	Alimentazione Supply Alimentation Alimentación Anschluss	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
			Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
435 OMSU501..	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	K	-	108,3 x 89,5 x 90^H 110 x 32 x 43 - 0,151	45 / 55	1.230	
635S OMSU503..		-	-	108,3 x 124,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	51 / 61	1.300	
635L OMSU475..		-	-	146 x 89,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	50 / 60	1.320	
935 OMSU504..		-	-	146 x 124,5 x 90^H 153 x 41 x 42 - 0,263	56 / 60	1.340	
435 OMSU514..	Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	K	-	108,3 x 89,5 x 90^H 114 x 100 x 43 - 0,49	71 / 81	1.380	
635S OMSU516..		-	-	108,3 x 124,5 x 90^H 132 x 117 x 41 - 0,633	81 / 91	1.590	
635L OMSU515..		-	-	146 x 89,5 x 90^H 151 x 90 x 44 - 0,598	74 / 92	1.610	
935 OMSU517..		-	-	146 x 124,5 x 90^H 151 x 90 x 43 - 0,584	90 / 102	1.730	
435 OM08090..	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	-	-	108,3 x 89,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	69 / 87	1.720	
635S OM08094..		-	-	108,3 x 124,5 x 90^H 114 x 100 x 40 - 0,456	68 / 86	1.870	
635L OM08092..		-	-	146 x 89,5 x 90^H 165 x 133 x 95 - 2,1	83 / 105	2.190	
935 OM08096..		-	-	146 x 124,5 x 90^H 151 x 90 x 43 - 0,584	99 / 114	2.380	
435 OM08091..	Cella riscaldata Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmtezelle Celda recalentada	T	0,95	108,3 x 89,5 x 90^H 125 x 134 x 80 - 1,34	92 / 111	2.540	
635S OM08095..		-	230 50 1	108,3 x 124,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	90 /	2.650	
635L OM08093..		1,9	(Max Temp. 60°C)	146 x 89,5 x 90^H 165 x 133 x 95 - 2,1	113 / 141	3.060	
935 OM08097..		-	-	146 x 124,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	120 /	3.210	
435 - 635S OM60.01145	Set guida teglie (7 piani) per Supporti con pannelli Set of 7 slide-bars for trays for Stands with panels Glissières plaques (7) pour Supports avec panneaux Seitenwand (7) für Untergestell mit Platten Set guía bandejas (7) para Soportes con paneles					360	
635L - 935 OM60.01146						720	
435 - 635S OM60.00774	Set guida teglie (6 piani) per Cella neutra Set of 6 slide-bars for trays for neutral Chambers Glissières plaques (6) pour Armoires neutres Seitenwand (6) für Neutralzelle Set guía bandejas (6) para Celdas neutras					360	
635L - 935 OM60.00774 x 2						720	
435 OMCPT61	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	-	-	108,3 x 122,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	27 / 39	790	
635S OMCPT63		-	-	108,3 x 157,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	26 / 51	820	
635L OMCPT66..		-	-	146 x 122,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	27 / 43	1.000	
935 OMCPT68		-	-	146 x 157,6 x 31,6 162 x 70 x 49 - 0,556	29 / 44	1.040	
435 OMCPT62	Cappa motorizzata Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora completa	-	-	108,3 x 122,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	34 / 59	1.800	
635S OMCPT64		-	-	108,3 x 157,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	34 / 59	1.830	
635L OMCPT65..		-	-	146 x 122,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	40 / 65	1.920	
935 OMCPT69		-	-	146 x 157,6 x 31,6 (+11) 165 x 70 x 50 - 0,578	38 / 54	2.050	



K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

T Guide teglie incluse (6 piani)
Slide bars kit included (6) - Glissières plaques inclu (6) - Seitenwand inbegriffen (6) - Set guía bandejas incluido (6)

H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,7 / Max 100,2 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausses télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



DOMITOR

IT • Pizze diametro 30 cm. Cottura diretta sul mattone e indiretta in teglia. Modelli da 4 / 6 / 9 pizze. Modularità fino a 3 camere sovrapposte. Temperatura max 400°C. Regolazione resistenze di cielo e platea indipendenti. Porta in acciaio con vetro ceramicato. Camera di cottura in lamiera irradiante alluminata. Piano di cottura in materiale refrattario alveolato 14 mm. Isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia eco-compatibile. Illuminazione con lampada alogena. Scarico fumi sempre aperto

EN • Pizzas' diameter 30 cm (12"). Baking: direct on firestone or indirect in baking trays. Models for 4/6/9 pizzas. Modularity up to 3 decks. Max temperature 400 °C. Independent control of ceiling and bedplate heating elements. Door in steel with ceramic glass. Baking chamber in alluminated irradiating plate. Baking surface made in 14 mm alveolar refractory stone. High thermal resistance insulation in ceramic fiber and eco-friendly rock wool. Internal lighting with halogen lamp. Smoke exhaust: always open

FR • Diamètre des pizzas : 30 cm. Cuisson directe sur la brique et indirecte en moule. Modèles: pour 4/6/9 pizzas. Modularité jusqu'à 3 chambres superposées. Température max 400°C. Réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol. Porte en acier avec vitrocéramique. Chambre de cuisson en plaque rayonnante aluminisée. Surface de cuisson en matériel réfractaire alvéolé nid d'abeilles 14 mm. Isolation: haute étanchéité thermique en fibre céramique et laine de roche écologique. Éclairage avec lampe halogène. Sortie des fumées toujours ouverte

DE • Pizzadurchmesser 30 cm. Art des Backens: direkt auf dem Stein und indirekt in der Pizzaform. Modelle: von 4/6/9 Pizzen. Modularität: bis zu 3 überlappende Kammern. Maximale Temperatur: 400 ° C. Einstellung der Heizungen: oben und unten. Tür: aus Stahl mit Keramikglas. Backkammer: aluminisierte Strahlungsplatte. Backfläche: aus wabenförmigen feuerfesten Material 14 mm. Hohe Wärmeisolierung aus Keramikfasern und umweltfreundlicher Steinwolle. Beleuchtung: Halogenlampe. Rauchabzug: immer offen

ES • Diámetro de las pizzas 30 cm. Cocción directa sobre el ladrillo e indirecta en bandeja . Modelos para 4/6/9 pizzas. Modularidad hasta 3 cámaras superpuestas. Temperatura máxima 400°C. Ajuste independiente de las resistencias del piso y del cielo. Puerta en acero con vidrio cerámico. Cámara de cocción en placa radiante aluminizada. Plano de cocción en material refractario alveola de 14 mm. Alto aislamiento térmico en fibra cerámica y lana de roca ecológica. Iluminación interna por lámpara halógena. Salida de humos: siempre abierta

 Ø 30

n°4  Ø 30 430

n°8  Ø 30 830

n°6  Ø 30 630

S
STRETTO
NARROW
ÉTROIT
ENG
ESTRECHO

n°6  Ø 30 630

L
LARGO
WIDE
LARGE
BREIT
ANCHO

n°12  Ø 30 1230

n°9  Ø 30 930

COMANDI Elettromeccanici
Electromechanical controls
Contrôles électromécaniques
Elektromechanischgesteuerteöfen
Mandos electromecánicos



EM

COMANDI Digitali
Digital controls
Commandes digitales
Digitalgesteuerte Kontrollöfen
Mandos digitales



DG



MODULARITY



1



2



3

NOTE

Le altezze della camera di cottura sono espresse con e senza ribassa-camera montato.

The baking-chamber heights are expressed with and without assembled lowering-chamber device.

Die Höhe der Backkammer wird mit und ohne eingebautes Luftleitblech angegeben.

Les hauteurs de la chambre du cuisson sont exprimées avec et sans le surbaissement-chambre monté.

Las alturas de la cámara de cocción son indicadas con y sin el rebaja-cámara montado.



Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	 - 		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
DOMITOR 430 EM OMDM430	 4 ø 30 - 38/h	4,4 / 3,6	400 50 3N	63 x 63 x 10,5÷14 95 x 97 x 40	109 x 109 x 55 0,654	83 / 93	2.100
DOMITOR 430 DG OMDM430DG	 1 ø 45 - 6/h						2.170
	 1 60x40 - 3/h						
DOMITOR 830 EM OMDB830	 4 ø 30 - 76/h	8,8 / 7,1	400 50 3N	63 x 63 x 10,5÷14 95 x 97 x 73	109 x 109 x 88 1,045	140 / 155	3.630
DOMITOR 830 DG OMDB830DG	 1 ø 45 - 12/h						3.740
	 1 60x40 - 6/h						
DOMITOR 630S EM OMDM630S	 6 ø 30 - 58/h	7,8 / 4,9	400 50 3N	63 x 93 x 10,5÷14 95 x 127 x 40	146 x 108 x 57 0,898	134 / 165	2.990
DOMITOR 630S DG OMDM630SDG	 2 ø 45 - 12/h						3.080
	 2 60x40 - 6/h						
FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - OUT OF PRODUCTION - Limited availability!							
DOMITOR 630L EM OMDM630L	 6 ø 30 - 58/h	7,8 / 5,2	400 50 3N	93 x 63 x 10,5÷14 125 x 97 x 40	146 x 109 x 56 0,891	106 / 128	3.110
DOMITOR 630L DG OMDM630LDG	 2 ø 45 - 12/h						3.210
	 2 60x40 - 6/h						
DOMITOR 1230L EM OMDB1230L	 6 ø 30 - 116/h	15,6 / 10,2	400 50 3N	93 x 63 x 10,5÷14 125 x 97 x 73	146 x 108 x 87 1,371	181 / 204	5.350
DOMITOR 1230L DG OMDB1230LDG	 2 ø 45 - 24/h						5.500
	 2 60x40 - 12/h						
DOMITOR 930 EM OMDM930	 9 ø 30 - 86/h	12 / 6,7	400 50 3N	93 x 93 x 10,5÷14 125 x 130 x 40	147 x 130 x 56 1,07	140 / 151	3.680
DOMITOR 930 DG OMDM930DG	 4 ø 45 - 17/h						3.800
	 2 60x40 - 6/h						
DOMITOR 435 EM OM06582	 4 ø 35 - 38/h	6 / 3,6	400 50 3N	75 x 73 x 10,5÷14 107 x 108 x 40	130 x 116 x 56 0,844	116 / 131	2.200
DOMITOR 435 DG OM06583							2.280

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta

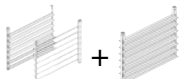
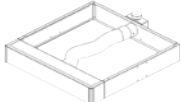
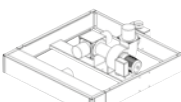
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles

mod. 430 - 830 - 630S - 630L - 1230L - 930_Optionals

Mod. Cod.	Info	kW	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
			Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
430 - 830 OMSU369..	Supporto verniciato K Painted stand Support verni Lackiertes Untergestell Soporte barnizado	-	-	95 x 90 x 90 110 x 110 x 42 - 0,508	32 / 44	630	
630S OMSU361..		-		95 x 125 x 90 144 x 100 x 40 - 0,576	41 / 52	660	
630-1230L OMSU367..		-		125 x 90 x 90 130 x 116 x 40 - 0,603	37 / 51	680	
930 OMSU362..		-		125 x 125 x 90 144 x 107 x 45 - 0,694	50 / 64	700	
430 - 830 OM07304..	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	-	-	95 x 90 x 90 109 x 109 x 88 - 1,045	57 / 69	1.460	
630S OM07305..		-		95 x 125 x 90 130 x 112 x 90 - 1,31	70 / 86	1.610	
630-1230L OM07306..		-		125 x 90 x 90 146 x 108 x 90 - 1,41	61 / 84	1.650	
930 OM07307..		-		125 x 125 x 90 145 x 130 x 90 - 1,658	80 / 98	1.820	
430 - 830 OM07310..	Cella riscaldata Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmezelle Celda recalentada	0,95	230 50 1 (Max Temp. 60°C)	95 x 90 x 90 109 x 109 x 88 - 1,045	68 / 80	1.830	
630S OM07311..		1,9		95 x 125 x 90 130 x 112 x 90 - 1,31	74 / 90	1.960	
630-1230L OM07312..				125 x 90 x 90 146 x 112 x 87 - 1,42	80 / 96	2.020	
930 OM07313..				125 x 125 x 90 145 x 130 x 90 - 1,658	84 / 102	2.050	
430 - 830 OME3L35R0	Set guida teglie (7 piani) Set of 7 slide-bars for trays - Glissières plaques (7) Seitenwand (7) - Set guía bandejas (7)					280	
630S OME3L36R0						410	
630-1230L OME3L35R0 +OME3L37R0	Set guida teglie (7 piani) + Kit necessario guida teglie centrale Set of 7 slide-bars for trays + Necessary central element for slide-bars Glissières plaques (7) + Kit indispensable - élément central glissières plaques Seitenwand (7) + Nötige Teile - Zentralwand für Backformen Set guía bandejas (7) + Kit central necesario para guía bandejas					280 + 370	
930 OME3L36R0 +OME3L38R0						410 + 600	
430 - 830 630S 630-1230L 930 OMBWL00R0	Compressivo alzata (H = 15 cm) Stand group Kit Rehausses Gesamter Aufsatz Elevación					280	
430 - 830 630S 630-1230L 930 OMAC100R0	Set di 4 ruote (2 con freno) - H = 16 cm Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins) 4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)					360	
430 - 830 OMCP021..	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	0,25	230 50 1	95 x 116 x 17 110 x 110 x 43 - 0,521	20 / 30	620	
630S OMCP019..				95 x 151 x 17 154 x 109 x 34 - 0,57	22 / 29	680	
630-1230L OMCP017..				125 x 116 x 17 130 x 115 x 40 - 0,59	22 / 29	680	
930 OMCP023..				125 x 151 x 17 152 x 147 x 33 - 0,737	26 / 34	790	
430 - 830 OMCP020..	Cappa di aspirazione completa Complete draught cap Hotte d'aspiration complète Komplette Dunstabzugshaube Campana extractora completa	0,25	230 50 1	95 x 116 x 43,7 110 x 110 x 55 - 0,66	34 / 42	1.630	
630S OMCP018..				95 x 151 x 43,7 165 x 115 x 56 - 1,06	35 / 44	1.680	
630-1230L OMCP016..				125 x 116 x 43,7 130 x 115 x 56 - 0,83	41 / 50	1.680	
930 OMCP022..				125 x 151 x 43,7 167 x 150 x 56 - 1,402	42 / 63	1.800	

K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

Forni elettrici
Electric ovens
Fours électriques
Elektrische Öfen
Hornos eléctricos



START - PRATICO

IT • Forni da banco dalle dimensioni ridotte adatti per la cottura diretta su pietra o in teglia. Temperatura massima di utilizzo 400°C. Dimensioni camera: Start 40 x 36 cm; Pratico 63 x 43 cm. Camera in lamiera alluminata irradiante, illuminazione interna, isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia. Piano cottura in refrattario alveolare 14 mm o bugnato (opzionale) per cottura in teglia. Scarico diretto fumi.

EN • Small-sized countertop ovens suitable for direct baking on stone or in trays. Maximum operating temperature 400 °C. Chamber size: Start 40 x 36 cm; Pratico 63 x 43 cm. Chamber in irradiating aluminated plate, internal lighting, high thermal insulation in ceramic fiber and rock wool. Baking surface in 14 mm alveolar refractory stone, or in aluminated plate for trays (optional). Direct smoke exhaust.

FR • Fours de comptoir de petite taille indiqués pour cuire directement sur pierre ou dans une moule à pizza. Température de fonctionnement maximale 400 °C. Taille de la chambre: START 40 x 36 cm; PRATICO 63 x 43 cm. Chambre en tôle rayonnée aluminisée, éclairage intérieur, haute isolation thermique en fibre céramique et laine de roche. Table de cuisson en réfractaire nid d'abeille de 14 mm ou en pierre de taille (en option) pour la cuisson dans la moule. Sortie directe des fumées.

DE • Kleiner Öfen für ein direktes Backen auf dem Stein oder in einer Pizzaform. Maximale Temperatur 400 ° C. Kammergröße: Start 40 x 36 cm; Pratico 63 x 43 cm. Kammer aus aluminierter Strahlplatte, Innenbeleuchtung, hohe Wärmeisolierung aus Keramikfasern und umweltfreundlicher Steinwolle. Backfläche: aus wabenförmigen feuerfesten Material 14 mm oder bossiert-Material (optional). Direkte Rauch-Entladung.

ES • Hornos de encimera de pequeño tamaño adecuados para cocer directamente sobre piedra o en bandeja. Temperatura máxima de funcionamiento 400 °C. Tamaño de la cámara: START 40 x 36 cm; PRATICO 63 x 43 cm. Cámara en chapa radiada aluminizada, iluminación interna, alto aislamiento térmico en fibra cerámica y lana de roca. Placa en nido de abeja de 14 mm o refractario de sillería (opcional) para hornear en bandejas. Descarga directa de humos de combustión.

EM

COMANDI Elettromeccanici
Electromechanical controls
Contrôles électromécaniques
Elektromechanischgesteuerteöfen
Mandos electromecánicos



DG

COMANDI Digitali
Digital controls
Commandes digitales
Digitalgesteuerte Kontrollöfen
Mandos digitales



MODULARITY



1



2



3





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max*	Alimentazione** Supply** Alimentation** Alimentación** Anschluss**	Dim. camera cottura /Esterne (L x P x A) Inside /Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	 - 		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
START EM OM07645..	 1 ø 30 - 9/h	1,9	230 50 1	40 x 36 x 13,5 66,2 x 51,3 x 36,6	70 x 60 x 50 0,210	40 / 47	1.250
	 1 Teglia 2/3 Gastronorm 1/2 Euronorm						
PRATICO C64 EM OM07647..	 2 ø 30 - 20/h	3,5	230 50 1	63 x 43 x 11,5 88,2 x 57,3 x 39	93 x 69 x 54 0,346	63 / 73	1.530
PRATICO C64 EM OM07625..			400 50 3N				
PRATICO C64 DG OM07627..	 1 60x40		230 50 1				1.530
PRATICO C64 DG OM07626..			400 50 3N				
PRATICO C46 DG OM07671	 2 ø 30 - 20/h	3,5	400 50 3N	45 x 65 x 11,5 70,2 x 82,1 x 39	97 x 97 x 52 0,489	63 / 73	1.570
	 1 60x40						

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **Voltaggi speciali a richiesta

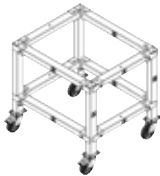
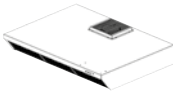
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **Special voltages available upon request

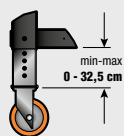
*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **Voltajes especiales disponibles

mod. START - PRATICO_Optionals

Mod. Cod.	Info	kW	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price		
			Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€		
START OM60.00939	Distanziale per START sovrapponibile	-	-	66 x 45 x 7 70 x 70 x 6 - 0,029	2,5 / 3	100		
	Spacer to stake START	-						
	Espacement pour superposer START	-						
	Abstandhalter um START Ofen zu stapeln	-						
	Distanciador para sobreponer START	-						
PRATICO C64 C46 OMSU471..	K Supporto light	-	-	88,2 x 51,7 x 90 ^H ... X ... X ... - ...	40 / 50	950		
	Light stand	-		51,7 x 88,2 x 90 ^H ... X ... X ... - ...	40 / 50			
	Support light	-						
	Light Untergestell	-						
	Soporte light	-						
PRATICO C64 OMCP064..	Cappa aspirazione a carboni attivi Draught cap with activated carbon filters Hotte d'aspiration avec filtres à charbon actif Abzugshaube mit Kohlenstofffilter Campana extractora con carbones activados	0,25	230 50 1	88,2 x 65,5 x 24,3 93 x 75 x 30 - 0,209	12 / 14	600		



K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,7 / Max 100,2 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausses télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare integrierte Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)

A RICHIESTA
ON DEMAND



Piano cottura bugnato (opzionale per teglie)
Aluminated plate for trays (optional)



START



PRATICO

Forni a Gas Monocamera Single Chamber Gas Ovens Fours à Gaz Mono-Chambre Einzelkammer-Gasöfen Hornos a Gas Monocámara



VOLTAIRE

IT • Fiamma viva sotto e sopra il refrattario...all'estetica del forno a legna tradizionale, Voltaire aggiunge i benefici innovativi del gas: pulito, facile, sicuro • Personalizzabile nell'aspetto e impareggiabile nei contenuti! • Non immette sostanze nocive nell'atmosfera! • Ottimo isolamento, per abbattere i consumi! • Facile manutenzione interamente dal frontale • Riscaldamento laterale camera derivante dal recupero del calore • Bruciatori superiori a raggi infrarossi con piastrelle ceramiche • Semplice da usare • Rispetto al forno a legna tradizionale VOLTAIRE garantisce: una cottura più uniforme e più pulita, una produttività più elevata (a parità di dimensioni camera), un ripristino più veloce della temperatura • Piano cottura a struttura alveolare di alto spessore (4 cm) • Bruciatori inferiori atmosferici.

EN • Live blazing flames, from the top and the bottom of the refractory stones... To the classic look of the wood oven, Voltaire adds on all the advantages, innovations and profit of the gas burning oven: clean, easy, safe • Customizable on the external features with next-to-non technology • No emission of wood soot in the ambient • Heavy duty insulation to minimize energy consumption • Front extractable on guided runners for easy maintenance • The chamber side walls are heated by the recycling heat • Infrared upper burners with ceramic connecting link • User friendly. Compared to the traditional wood burning pizza oven, VOLTAIRE grants: homogeneous baking, cleanliness, higher production (based on equal cooking surfaces), faster temperature recovery • Beehive structure baking surface of greater thickness (4 centimeters) • Atmospheric inferior gas burners.

FR • Flamme vive au dessous et au-dessus du réfractaire... Voltaire ajoute à l'esthétique du four à bois traditionnel les avantages innovants du gaz: propre, facile, sûr • Personnalisable dans son aspect et sans précédent dans les contenus! • Ne jette pas des substances nocives dans l'atmosphère • Avec un excellent isolement, pour réduire les consommations! Entretien facile entièrement de la façade • Bouche à voûte • réchauffage latérale de la chambre résultant du recouvrement de la chaleur • Brûleurs supérieurs à rayons infrarouges avec petites plaques en céramique • Facile à utiliser. Par rapport au four à bois traditionnel VOLTAIRE assure: une cuisson plus uniforme et plus propre, une productivité plus élevée (par rapport à chambres de même dimensions), un rétablissement plus rapide de la température • Plan de cuisson avec structure alvéolaire d'haute épaisseur (4 cm) • Brûleurs inférieures atmosphériques.

DE • Lebende Flamme unter und über dem Schamottstein... Voltaire fügt die innovative Vorteile des Gas der Ästhetik des traditionellen Holzofen: Rein, Einfach, Sicher • Mit anpassbarem Gesicht und beispiellos in der Inhalte! • Der keine schädliche Emissionen in die Atmosphäre erzeugt! • Mit höher Isolierung, um den Verbrauch zu reduzieren! Ganz von vorne Einfache Wartung • Seitliche Heizung der Backkammer, herkommende von der Verwertung der Wärme • Obere infra-rot Brenner mit Keramikplatten • Einfach zu bedienen. Im Vergleichen mit dem traditionellen Holzofen sorgt der VOLTAIRE: ein gleichmassigeres und sauberes Backen, höhere Produktivität (bei gleichen Abmessungen der Kammer), eine schnelle Wiedererstellung der Temperatur • Backfläche mit dicker Wabenstruktur (4 cm.) • Untere atmosphärischen Brenner.

ES • Llama viva por debajo y por encima de la piedra... A la estética del horno de leña tradicional Voltaire añade los beneficios innovadores del gas: limpio, fácil, seguro • Personalizable en el aspecto y sin precedentes en el contenido! • No produce emisiones nocivas en la atmosfera! • Con un elevado aislamiento, para reducir los consumos! • Mantenimiento fácil interamente desde el frontal • Calefacción al lado de la cámara resultante de la recuperación del calor • Quemadores superiores con rayos infra rojos y placas de cerámica • Fácil de usar • En comparación con el horno tradicional de leña VOLTAIRE asegura: una cocción más uniforme y limpia, una productividad mayor (respecto a cámaras de mismas medidas), un recupero más rápido de la temperatura • Plano de cocción con una estructura alveolar de grosor 4 cm • Quemadores inferiores atmosféricos.





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	Potenza termica Thermic Power Puissance Thermique Gesamtwärmeleistung Potencia térmica	Alimentazione** Supply** Alimentation** Alimentación** Anschluss**	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	-	kW Max	kW - Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
VLT CLASSIC MET OMVOLTAIRECTR	12 ø 30 - 140/h 9 ø 35 - 100/h	35	0,05 220/240 50 1	130 x 113 x 18 162 x 162 x 78,5 (+65)***	183 x 197 x 113 4,073	465 / 519	19.380
VLT CLASSIC GPL OMVOLTAIRECGTR	5 ø 45 - 45/h 5 60x40 - 25/h						
VLT RAVENNA MET OMVOLTAIRERVTR	12 ø 30 - 140/h 9 ø 35 - 100/h						
VLT RAVENNA GPL OMVOLTAIRERVGTR	5 ø 45 - 45/h 5 60x40 - 25/h	35	0,05 220/240 50 1	130 x 113 x 18 162 x 183 x 78,5 (+65)***	183 x 195 x 113 4,032	480 / 534	21.560
VLT RAVENNA MOSAICO MET OMVOLTAIRERMTR	12 ø 30 - 140/h 9 ø 35 - 100/h						
VLT RAVENNA MOSAICO GPL OMVOLTAIRERMGTR	5 ø 45 - 45/h 5 60x40 - 25/h						

FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - OUT OF PRODUCTION - Limited availability!

*kW/h = Consumo medio orario - **Voltaggi speciali a richiesta - *** Sporgenza camino

*kW/h = Average hourly consumption - **Special voltages available upon request - ****Flue projection

*kW/h = Consommation horaire moyenne - **Voltages spéciaux sur demande - ****Sailie de la cheminée

*kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - **Auf Wunsch: besondere Spannungen - ****Kamin-Vorsprung

*kW/h = Consumo medio por hora - **Voltajes especiales disponibles - ****Saliente de la chimenea

PORTA BOCCA INCLUSA

Door to close the baking chamber included
Porte pour la fermeture de la chambre incluse
Tür zum Kammerschließen inklusiv
Puerta para la camera de cocción incluyda



VLT CLASSIC

VERSIONE COMPENSIVA di FRONTALE VERNICIATO

Version including painted frontal
Version avec façade vernie
Modell mit lackierter Verkleidung
Versión inclusiva de frontal barnizado

RIPIANO INOX

Stainless Steel holding shelf - Étagère en acier inox
Fläche aus Edelstahl - Plano en acero inox



VLT RAVENNA

VERSIONE COMPENSIVA di FRONTALE VERNICIATO

Version including painted frontal
Version avec façade vernie
Modell mit lackierter Verkleidung
Versión inclusiva de frontal barnizado

RIPIANO IN MARMO

Marble holding shelf - Étagère en marbre
Fläche aus Marmor - Plano en mármol



VLT RAVENNA MOSAICO

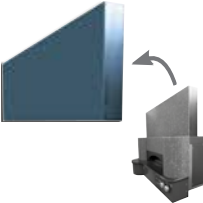
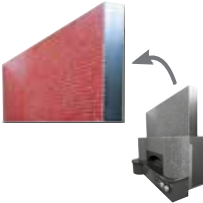
VERSIONE COMPENSIVA di FRONTALE PIASTRELLATO

Version including tiled front part
Version complète de frontal carrelé
Ausführung mit gefliester Front inklusiv
Versión que incluye el frontal con azulejos

RIPIANO IN MARMO

Marble holding shelf - Étagère en marbre
Fläche aus Marmor - Plano en mármol

mod. VLT CLASSIC - RAVENNA - RAVENNA MOSAICO_Optionals

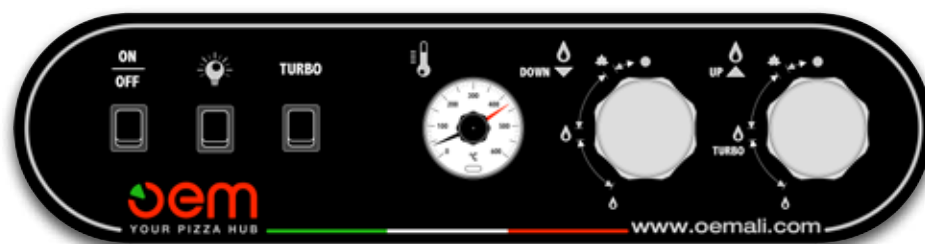
Mod. Cod.	Info	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
		cm / cm / m³	kg	€	
OMSUVOLTAIRE	Supporto verniciato + Ruote Painted stand + Wheels Support verni + Roues Lackiertes Untergestell + Räder Soporte barnizado + Ruedas	148 x 120 x 64÷91 160 x 178 x 55 - 1,566	78 / 98	1.430	
VLT CLASSIC VLT RAVENNA OMTOPBLACK	Copertura camino antivento Wind-stopping chimney cover Couverture cheminée Rauchgasabzugschutz Protección de la chimenea BLACK	138 x 10,8 x 66 74 x 144 x 41 - 0,437	54 / 70	720	
VLT RAVENNA MOSAICO OMTOPRED	Copertura camino antivento Wind-stopping chimney cover Couverture cheminée Rauchgasabzugschutz Protección de la chimenea RED	138 x 10,8 x 66 74 x 144 x 41 - 0,437	54 / 70	1.080	

A RICHIESTA
On demand
Sur demande
Nach Anfrage
A petición

VERNICIATURA FRONTALE DIVERSA DALLA STANDARD
Optional front painting
Possibilité de vernissage frontal optionale
Stirnseitige Lackierung nach Kundenwahl
Frontal barnizado distinto de lo standard

RIPIANO IN MARMO (O D'ALTRO MATERIALE) DIVERSO DALLA STANDARD
Optional marble holding shelf
Possibilité d' étagère en marbre optionale
Fläche aus Marmor optional
Plano en mármol distinto de lo standard

MET	3,704 m3/h Max	CONSUMI GAS METANO	METHANE GAS Consumption	Consommation de GAZ MÉTHANE	ERDGAS Verbrauch	Consumos GAS METANO
GPL	2,76 Kg/h Max	CONSUMI GPL (Bu-Pr)	LPG (Bu-Pr) Consumption	Consommation de GAZ GPL (Bu-Pr)	FLÜSSIGGAS Verbrauch	Consumos GLP (Bu-Pr)



PANNELLO DI CONTROLLO | CONTROL PANEL | TABLEAU DE CONTRÔLE | BEDIENUNGSTAFEL | PANEL DE CONTROL

SPECIFICARE IL TIPO DI GAS DESIDERATO AL MOMENTO DELL'ORDINE! (GPL, Propano liquido, Gas metano, ecc.)

WHEN SENDING THE ORDER, PLEASE SPECIFY THE TYPE OF GAS YOU REQUIRE! (LPG, liquid propane, methane gas, etc.) - VEUILLEZ SPECIFIER LE TYPE DE GAZ NECESSAIRE AU MOMENT DE LA COMMANDE! (GPL, Propane liquide, Gaz méthane, etc.) - BITTE DEN GEBRAUCHTEN GASTYP BEI DER BESTELLUNGSENDUNG ANGEBEN! (Flüssiggas, flüssiges Propan, Methan, u.s.w.) - CON SU PEDIDO, POR FAVOR INDICAR EL TIPO DE GAS NECESARIO! (GLP, Propano líquido, Gas metano, etc.)

Forni a Gas Modulari Modular Gas Ovens Fours à Gaz Modulaires Gasöfen Modulare Hornos a Gas Modulares



SG Modular

IT • La gamma dei forni a gas modulari è costituita da quattro modelli • La particolare conformazione della camera di cottura (in acciaio inox) e del sistema riscaldante consente di sovrapporre fino a due camere; infatti i bruciatori sono posti sotto il piano di cottura in pietra refrattaria della platea ed i due bruciatori prossimi alle pareti laterali sono orientati con angolo specifico, affinché il calore sia convogliato verso il cielo della camera, che a sua volta lo riflette per irraggiamento verso il prodotto da cuocere • Bruciatori di destra e sinistra regolabili indipendentemente dagli altri bruciatori di suola; un terzo comando intercetta l'alimentazione generale del gas e del pilota • La cottura può avvenire direttamente a mattone con tutte le caratteristiche tipiche di questo metodo • Sul piano superiore della camera è posizionato lo scarico dei gas incombusti per la successiva immissione nella canna fumaria • Frontale inox • Alimentabili con qualsiasi gas disponibile (GPL, Propano liquido, Gas metano, ecc.) • Un impianto con lampada alogena permette l'ispezione della camera del forno, la cui temperatura massima d'esercizio raggiunge i 400°C.

EN • Modular gas ovens range is composed of four models: SG/66, SG/69, SG/96, SG/99 • The particular conformation of the baking chamber (made of stainless steel) and of the heating system allows overlapping up to two chambers; as a matter of fact, burners have been placed beyond the bedplate firestone baking surface, while the two burners close to the sides are positioned according to a specific angle in order to convey heat towards the ceiling of the chamber, which reflects it by radiations towards the product to be cooked • Left and right burners adjustment takes place independently from other soil burners; a third device intercepts gas and start pilot general feeding. It is possible to bake directly on bricks, taking advantage of all the characteristics of this method • Unburned gases exhaust is placed on the upper part of the chamber, from which they are conveyed towards the flue • The front part of the ovens is exclusively made of stainless steel and any available gas can feed them (LPG, liquid propane, methane gas, etc.) • A halogen lamp system allows the inspection of the oven chamber, whose maximum working temperature reaches 400° C.

FR • La gamme des fours à gaz modulaires est composée par quatre modèles: SG/66, SG/69, SG/96, SG/99 • La conformation spéciale de la chambre de cuisson (en acier inox) et du système chauffant permet de superposer jusqu'à deux chambres; les brûleurs se trouvent au-dessous du plan de cuisson en pierre réfractaire de la platée et les deux brûleurs proches des parois latérales sont orientés d'un angle spécifique, afin que la chaleur soit acheminée vers le ciel de la chambre, qui va le réfléchir par irradiation vers le produit à cuire • Le réglage des deux brûleurs de droite et de gauche se déroule indépendamment des autres brûleurs de sole; une tierce commande intercepte l'alimentation générale du gaz et du démarreur pilote • La cuisson peut avoir lieu directement sur brique, avec toutes les caractéristiques typiques de cette méthode • L'échappement pour les gaz imbrûlés se trouve sur le plan supérieur de la chambre, d'où ils sont acheminés vers le carneau • Les fours se présentent exclusivement avec la partie frontale en acier-inox et ils peuvent être alimentés par tout gaz disponible (GPL, Propane liquide, Gaz méthane, etc.) • Une installation avec lampe halogène permet l'inspection de la chambre du four, dont la température maximale de travail arrive jusqu'à 400° C.

DE • Die Produktionspalette, die sich auf modularen Gasöfen bezieht, besteht aus zwei Modellen: SG/66, SG/69, SG/96, SG/99 • Die besondere Gestaltung der Backkammer (aus Edelstahl) sowie des Heizsystems ermöglicht eine Überlappung bis zu zwei Kammern; nämlich befinden sich die Brenner unter der Backebene aus feuerfestem Stein des Bodens und die beiden Brenner neben den seitlichen Wänden sind mit spezifischem Winkel eingestellt, damit die Wärme gegen die Kammerdecke, die sie gegen das zu backende Produkt durch Strahlung zurückstrahlt, geleitet wird • Die Einstellung der beiden Brenner(rechts und links) erfolgt unabhängig von den anderen Ofensohlenbrennern; ein drittes Steuerelement fängt die normale Gasspeisung sowie die Speisung des Zündbrenners auf. Das Backen kann direkt auf dem Stein, mit allen typischen Merkmalen dieser Methode, erfolgen • An der oberen Fläche der Kammer befindet sich den Auslauf für unverbrannte Gase zur nachfolgenden Zufuhr in den Rauchabzug • Die Öfen weisen immer Vorderseite aus Edelstahl auf und die Speisung kann durch irgendwelches verfügbares Gas erfolgen (Flüssiggas, flüssiges Propan, Methan, u.s.w.) • Eine Anlage mit Halogenlampe ermöglicht die Inspektion der Ofenkammer, derer max Betriebstemperatur 400°C erreicht.

ES • La gama de los hornos a gas modulares está formada por cuatro modelos: SG/66, SG/69, SG/96, SG/99 • La concepción especial de la cámara de cocción (de acero inoxidable) y del sistema calentador permite sobreponer hasta dos cámaras; los quemadores están debajo de la piedra refractaria de la parte inferior y los dos quemadores próximos a las paredes laterales se orientan con un ángulo específico para que el calor vaya hacia la parte superior de la cámara, que a su vez lo irradia hacia el producto a cocinar • La regulación de los dos quemadores de la derecha e izquierda es independiente de los otros quemadores del suelo; un tercer mando intercepta la alimentación general del gas y del piloto • La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo con todas las características típicas de este método • En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea • Los hornos se presentan únicamente con la parte frontal de acero inoxidable y la alimentación puede efectuarse con cualquier gas a disposición (GPL, Propano líquido, Gas metano, etc.) • Una instalación con lámpara halógena permite inspeccionar la cámara del horno, cuya temperatura máxima de funcionamiento llega a los 400°C.



63 x 63 cm. 66 **MET/GPL**

63 x 93 cm. 69 **MET/GPL**

93 x 63 cm. 96 **MET/GPL**

93 x 93 cm. 99 **MET/GPL**

MET

GAS METANO
METHANE GAS
GAZ MÉTHANE
ERDGAS
GAS METANO

GPL

GPL (Bu-Pr)
LPG (Bu-Pr)
GAZ GPL (Bu-Pr)
FLÜSSIGGAS
GPL (Bu-Pr)

MODULARITY



1



2





Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	Potenza termica Thermic Power Puissance Thermique Gesamtwärme- leistung Potencia térmica	Alimentazione Supply Alimentation Alimentación Anschluss	Dim. camera cottura /Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	-	kW Max	kW - Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
SG66 GAS MET OM04021..	4 ø 30 - 50/h	13	0,1 220/240 50 1	63 x 63 x 13 111 x 87,5 x 50 + 20*	138 x 114 x 67 1,05	147 / 178	6.460
SG66 GAS GPL OM04024..	1 ø 45 - 8/h						
	1 60x40 - 5/h						
FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - OUT OF PRODUCTION - Limited availability!							

SG69 GAS MET OM04002..	6 ø 30 - 72/h	17	0,1 220/240 50 1	63 x 93 x 13 111 x 115 x 50 + 20*	115 x 136 x 68 1,063	189 / 220	7.010
SG69 GAS GPL OM04003..	2 ø 45 - 16/h						
	2 60x40 - 10/h						
SG96 GAS MET OM04022..	6 ø 30 - 72/h	17	0,1 220/240 50 1	93 x 63 x 13 141 x 87,5 x 50 + 20*	146 x 108 x 65 1,024	200 / 225	7.010
SG96 GAS GPL OM04025..	2 ø 45 - 16/h						
	2 60x40 - 10/h						
SG99 GAS MET OM04005..	9 ø 30 - 100/h	23	0,1 220/240 50 1	93 x 93 x 13 141 x 115 x 50 + 20*	138 x 145 x 67 1,34	239 / 274	7.930
SG99 GAS GPL OM04006..	4 ø 45 - 32/h						
	2 60x40 - 10/h						

***Kit necessario** - Necessary - Kit indispensable - Kit necesario

SG 66-69-96-99/1 OMK9M00R0	Kit camino Deck chimney Cheminée Rauchabzug Kit Kit chimenea			40,4 x 25 x 20	80 x 50 x 36 0,144	7 / 9	320
---	---	--	--	----------------	-----------------------	-------	------------

MONOCAMERA - Single chamber - Mono chambre - Einzelkammer - Monocámara

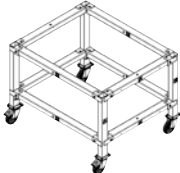
SG 66-69-96-99/2 OMK9B00R0	Kit camino Deck chimney Cheminée Rauchabzug Kit Kit chimenea			50,4 x 30 x 30	80 x 50 x 36 0,144	8 / 10	400
---	---	--	--	----------------	-----------------------	--------	------------

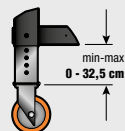
DUE CAMERE - Double chamber - Double chambre - Doppelkammer - Bicámara

SPECIFICARE IL TIPO DI GAS DESIDERATO AL MOMENTO DELL'ORDINE! (GPL, Propano liquido, Gas metano, ecc.)

WHEN SENDING THE ORDER, PLEASE SPECIFY THE TYPE OF GAS YOU REQUIRE! (LPG, liquid propane, methane gas, etc.) - VEUILLEZ SPECIFIER LE TYPE DE GAZ NECESSAIRE AU MOMENT DE LA COMMANDE! (GPL, Propane liquide, Gaz méthane, etc.) - BITTE DEN GEBRAUCHTEN GASTYP BEI DER BESTELLUNGSSENDUNG ANGEBEN! (Flüssiggas, flüssiges Propan, Methan, u.s.w.) - CON SU PEDIDO, POR FAVOR INDICAR EL TIPO DE GAS NECESARIO! (GLP, Propano líquido, Gas metano, etc.)

mod. 66 - 69 - 96 - 99_Optionals

Mod. Cod.	Info	kW	Alimentazione Supply Alimentation Alimentación Anschluss	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
			Volt Hz Ph	cm / cm / m³	kg	€	
66 OMSU510..	Supporto light K Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	-	-	107,2 x 82,5 x 90^H 112 x 32 x 44 - 0,158	41 / 51	1.230	
69 OMSU511..		-		107,2 x 111 x 90^H 111 x 42 x 37 - 0,172	47 / 55	1.300	
96 OMSU512..		-		137,9 x 82,5 x 90^H 153 x 42 x 36 - 0,23	49 / 59	1.280	
99 OMSU513..		-		137,9 x 111 x 90^H 152 x 32 x 42 - 0,204	50 / 60	1.340	
66 OM08110..		Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra		-	-	107,2 x 82,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	
69 OM08112..	-		107,2 x 111 x 90^H ... x ... x ... - ...	70 / ...		1.870	
96 OM08114..	-		137,9 x 82,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	73 / ...		2.190	
99 OM08116..	-		137,9 x 111 x 90^H ... x ... x ... - ...	82 / ...		2.380	
66 OM08111..	Cella riscaldata T Heated chamber Armoire réchauffée Erwärmtezelle Celda recalentada		0,95	230 50 1 (Max Temp. 60°C)		107,2 x 82,5 x 90^H ... x ... x ... - ...	77 / ...
69 OM08113..		1,9	107,2 x 111 x 90^H ... x ... x ... - ...		85 / ...	2.650	
96 OM08115..			137,9 x 82,5 x 90^H 146 x 108 x 87 - 1,37		109 / 131	3.060	
99 OM08117..			137,9 x 111 x 90^H ... x ... x ... - ...		112 / ...	3.210	



K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

T Guide teglie incluse (6 piani)
Slide bars kit included (6) - Glissières plaques inclu (6) - Seitenwand inbegriffen (6) - Set guía bandejas incluido (6)

H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,7 / Max 100,2 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausses télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)



Mod. Cod.	CONSUMI GAS METANO	CONSUMI GPL (Bu-Pr)
	METHANE GAS Consumption	LPG (Bu-Pr) Consumption
	Consommation de GAZ METHANE	Consommation de GAZ GPL (Bu-Pr)
	ERDGAS Verbrauch	FLÜSSIGGAS Verbrauch
	Consumos GAS METANO	Consumos GLP (Bu-Pr)
	m3 / h	kg / h
SG66 1	1,376	1,025
SG69 1	1,8	1,34
SG96 1	1,799	1,341
SG99 1	2,43	1,8
SG66 2	2,75	2,05
SG69 2	3,6	2,68
SG96 2	3,598	2,682
SG99 2	4,86	3,6

SG66-69 1



SG66-69 2



SG96-99 1



SG96-99 2



Forno a Tunnel Conveyor Oven Four à Tunnel Durchlauföfen Horno a Túnel



TUNNEL TL

IT • Elevate prestazioni di cottura • Interno del forno totalmente in mattone refrattario (mod. 105-108) per riprodurre fedelmente la cottura del forno elettrico statico tradizionale • Resistenze di cielo e platea totalmente indipendenti per una cottura ottimale ed omogenea • Possibilità di arrestare il nastro per cotture statiche • Nastro in maglia di acciaio a garanzia di una resistenza duratura • Possibilità di avanzamento nastro da 30" a 20 minuti • 7 programmi di cottura personalizzabili • Paratie regolabili in altezza per informare anche prodotti voluminosi • Leccarde raccogli briciole posizionate sotto il nastro in entrata e in uscita dalla camera • Sovrapposibilità delle camere di cottura fino ad un massimo di 3 • Temperatura max 400°.

EN • The baking process of static tunnel oven mod. TL is based on its composition: a chamber, strengthened by means of refractory material walls (mod. 105-108) and provided with armor-plated resistances on the Ceiling and on the Bedplate; this chamber is crossed by a conveyor belt on which the products to be baked, such as pizza, are put • A halogen lamp system allows an easy inspection of the oven chamber • The structure of the oven is completely made of stainless steel • It is possible to plan the bake by means of an electronic digital control panel and to adjust temperature and time according to the conveyor belt speed • Seven different baking programs customizable according to the user's needs • A "Stand by" control allows economizing energy consumption • Both the structure and the shape of TL tunnel oven allow overlapping up to three chambers, assuring in any case a very good ergonomics • Easy to use and very moderate in electricity consumption, this kind of oven is suitable both for baking and regenerating gastronomic specialities.

FR • Le four à tunnel statique mod. TL utilise un procès de cuisson constitué par une chambre, rendue robuste par des parois en matériel réfractaire (mod. 105-108), pourvue de résistances blindées sur la Platie et sur le Ciel; cette chambre est traversée par un tapis roulant sur lequele on place les produits à cuire, comme par exemple la pizza • Une installation avec lampe halogène permet l'inspection de la chambre même • La construction du four est entièrement en acier inox • Il est possible de programmer la cuisson par un panneau de contrôle électronique digital en réglant la température et le temps d'après la vitesse de la bande transporteuse • On a mémorisé quatre différents programmes de cuisson sur le microprocesseur, tandis qu'un cinquième est à disposition de l'utilisateur en lui permettant de le personnaliser • Une commande de « Stand by » permet d'économiser la consommation de l'énergie • La structure et les dimensions du four à tunnel TL permettent de superposer jusqu'à trois chambres, en garantissant en tout cas une très bonne ergonomie • La simplicité d'emploi et la consommation d'électricité sont très étudiées, et favorisent l'emploi des fours aussi bien en cas de cuisson et en cas de régénération des produits de gastronomie.

DE • Der Ofen Mod. TL mit statischem Tunnel benutzt ein Backverfahren, das aus einer Kammer mit Wänden aus feuerfestem Material (mod. 105-108), die an der Decke sowie am Boden mit gußgekapelten Widerständen versehen ist, besteht; durch solche Kammer gibt es ein Förderband, auf das die zu backenden Produkte, beispielsweise eine Pizza, gestellt werden • Eine Anlage mit Halogenlampe ermöglicht eine leichte Inspektion derselben Kammer • Die Struktur des Ofens ist völlig aus Edelstahl • Durch eine elektronische Digitalschalttafel ist es möglich das Backen zu programmieren, hierbei ist die Temperatur sowie die Zeit aufgrund einer Bandgeschwindigkeit einzustellen • Am Mikroprozessor sind vier verschiedene Backprogramme gespeichert worden, während ein fünftes Programm zur Verfügung des Benutzers steht und durch den Benutzer personalisiert werden kann. Ein „Stand by“-Economiser ermöglicht eine Stromersparung • Die Struktur sowie die Abmessungen des TL-Tunnelofens ermöglichen eine Überlappung bis zu drei Kammern, hier werden optimale Ergonomieeigenschaften allerdings gewährleistet • Die einfache Benutzung sowie ein ganz geringer Stromverbrauch sind optimale Verwendungseigenschaften sowohl bei dem spezifischen Backbereich als auch bei einer Regeneration von Gastronomieprodukten.

ES • El proceso de cocción del horno túnel estático mod. TL se efectúa dentro de una cámara, con paredes de material refractario (mod. 105-108), dotada de resistencias reforzadas en la parte superior e inferior; dicha cámara está atravesada por una cinta transportadora sobre la cual se colocan los productos que se deben cocinar, como por ejemplo la pizza • Una instalación con lámpara halógena permite efectuar una rápida y fácil inspección de la cámara. • El horno es totalmente de acero inoxidable • A través de un panel de mandos electrónico-digital, es posible programar la cocción, regulando la temperatura y el tiempo en función de la velocidad de la cinta • En el microprocesador han sido memorizados siete programas de cocción diferentes (personalizables) • Un mando de pausa "Stand by" permite economizar el consumo de energía • La estructura y el tamaño del horno de túnel TL permiten sobreponer hasta tres cámaras, garantizando una óptima ergonomía • La simplicidad de uso y el consumo eléctrico muy reducido, favorecen el empleo no sólo para la cocción sino para reacondicionar los productos de gastronomía.

MODULARITY	 1	 2
------------	---	---



TL45 DG



MODULARITY	 1	 2	 3
------------	---	---	---



TL105L LCD



Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	-		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
TL45DG OM08280..	Pizze ø 35	8 / 5	400 50 3N	45 x 80 x 10,5 70 x 150 x 39	165 x 134 x 57 1,26	92 / 123	8.250
	34/h						
	Pizze ø 45						
	15/h						
TL105LCD OM04381..	Teglie 60 x 40	11,5 / 7	400 50 3N	50 x 100 x 10,5 97 x 220 x 42,2	226 x 102 x 60 1,467	242 / 296	12.770
	7/h						
	Pizze ø 35						
	67/h						
TL108LCD OM07757..	Pizze ø 45	20,5 / 13	400 50 3N	80 x 100 x 10,5 127 x 220 x 42,2	226 x 132 x 60 1,789	328 / 395	15.770
	40/h						
	Teglie 60 x 40						
	13/h						
	Pizze ø 35						
	124/h						
	Pizze ø 45						
	45/h						
	Teglie 60 x 40						
	28/h						

45
NASTRO 45 CM - Belt 45 cm - Tapis 45 cm - Band 45 cm - Cinta 45 cm

105L
NASTRO 50 CM - Belt 50 cm - Tapis 50 cm - Band 50 cm - Cinta 50 cm

108L
NASTRO 80 CM - Belt 80 cm - Tapis 80 cm - Band 80 cm - Cinta 80 cm

ROTAZIONE STANDARD da SX a DX - INVERTIBILE

Standard rotation from left to right - INVERTIBLE

Rotation standard de gauche à droite - RÉVERSIBLE

Standard Umlauf ab Links von Rechts - UMKEHRBAR

Rotación estándar de izquierda a derecha - INVERTIBLE

TL45/1	TL45/2	TL105L/1 - TL108L/1	TL105L/2 - TL108L/2	TL105L/3 - TL108L/3

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltage speciali a richiesta

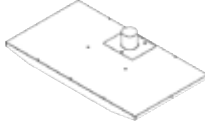
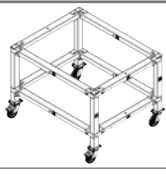
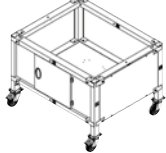
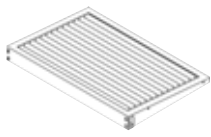
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltage spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles

mod. TL45DG - TL105L - TL108L_Optionals

Mod. Cod.	Info	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
		cm / cm / m³	kg	€	
TL45 DG OMW8P7010	Prolunga nastro a rulli - ingresso/uscita Conveyor belt extending with rollers - in/out Extension tapis à rouleaux – entrée / sortie Bandverlängerungskit mit Rollen Eingang/Ausgang Extension cinta de rulos entrada/salida	44 x 18,6 x 5,5 45 x 21 x 13 - 0,014	3 / 4	210	
TL45 DG OMSU538..	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	81 x 70,5 x 92^H 111 x 41 x 36 - 1,6	39 / 49	1.230	
TL45 DG OMSU539..	Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	81 x 70,5 x 92^H ... X ... X ... - ...	46 /	1.390	
TL45 DG OM08295..	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	81 x 70,5 x 92^H ... X ... X ... - ...	52 /	1.720	
TL45 DG OMCPT01..	Cappa neutra Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre Neutrale Dunstabzugshaube Campana extractora neutra	125 x 70,5 x 19 133 x 117 x 42 - 0,654	30 / 40	760	
TL105LCD OMSU531..	Supporto light Light stand Support light	100 x 93,8 x 92^H 111 x 41 x 42 - 0,191	46 / 54	1.230	
TL108LCD OMSU532..	Supporto light Light Untergestell Soporte light	100 x 123,8 x 92^H 111 x 42 x 37 - 0,172	45 / 55	1.300	
TL105LCD OM04377..	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre	100 x 93,8 x 92^H 114 x 100 x 42 - 0,47	72 / 84	1.720	
TL108LCD OM04378..	Cella neutra Neutralzelle Celda neutra	100 x 123,8 x 92^H 133 x 115 x 90 - 1,37	83 / 95	1.870	
TL105LCD OM60.01151	Prolunga nastro a rulli - INGRESSO Conveyor belt extending with rollers - IN Extension tapis à rouleaux – ENTRÉE	64 x 60 x 9 ... X ... X ... - ...	11 / ...	870	
TL108LCD OM60.01139	Prolunga nastro a rulli - INGRESSO Conveyor belt extending with rollers - IN Extension tapis à rouleaux – ENTRÉE	94 x 60 x 9 ... X ... X ... - ...	14 / ...	1.050	
TL105LCD OM60.01152	Prolunga nastro a rulli - USCITA Conveyor belt extending with rollers - OUT Extension tapis à rouleaux – SORTIE	59 x 60 x 9 ... X ... X ... - ...	9,5 / ...	870	
TL108LCD OM60.01140	Prolunga nastro a rulli - USCITA Conveyor belt extending with rollers - OUT Extension tapis à rouleaux – SORTIE	89 x 60 x 9 ... X ... X ... - ...	12 / ...	1.050	



K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,7 / Max 100,2 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausseurs télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare integrierte Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)



Forno a Tunnel Ventilato elettrico Fan-forced electric Conveyor Oven Four électrique à Convoyeur Ventilé Elektrisch Konvektions - bandlaufofen Horno eléctrico de Cinta Ventilado



HENERGO 45 - 50 - 75

IT • Elevate prestazioni di cottura • Elevata produttività oraria • Elevata omogeneità di cottura dovuta ai diffusori d'aria di particolare disegno che assicurano una portata d'aria ottimale sul prodotto • Nastro in maglia di acciaio fitta per un migliore posizionamento del prodotto • Possibilità di avanzamento nastro da 1 a 30 minuti • Paratie regolabili in altezza per infornare anche prodotti voluminosi • Leccarde raccogli briciole posizionate sotto il nastro in entrata e in uscita dalla camera • Recupero del calore tramite cappe di ricircolo (incanalano il calore disperso in ambiente direttamente nella camera di cottura) • Modulabilità delle camere di cottura (possono essere sovrapposte fino ad un massimo di 3) • Estrema velocità di raggiungimento della temperatura desiderata • Temperatura massima di utilizzo 400°C.

EN • The ventilated Henergo HV conveyor ovens are suited to bake pizza as well as other gastronomic products. • This production range consists of 3 models characterised by a conveyor belt width measuring 40, 50 and 75 cms • Additional features of these ovens are reported as follows: • Compactness • Standardization of the components of the various electric and gas ovens • Particularly low consumption • Remarkable reduction of heat losses in the environment • Special insulation system in order to avoid transmitting the heat to the outer parts • Noiseless functioning • Wide inspection door with double ceramic glass panel • Function control by a microprocessor • Equipped with economy, self-cleaning & self-diagnosis programmes • 30 pizza baking programmes and 30 special programmes for a gastronomic baking are available, moreover it is possible to stop the belt in order to allow a personalized baking time • Function display through backlit LCD • Superimposable chambers (up to 3 modules) • Double fan speed • Required conveyor belt time to go through the baking chamber: adjustable from 1' to 30'. Maximum operating temperature 400°C.

FR • Les fours à Tunnel à convection Henergo HV permettent de cuire de la pizza ainsi que d'autres spécialités gastronomiques • La gamme est composée par 3 modèles caractérisés par la largeur du tapis roulant de 45, 50 et de 75 cm • Caractéristiques des fours: • Compacité • Standardisation des composants parmi les différents modèles électriques ou à gaz • Consommation très réduites • Forte réduction de la dispersion de la chaleur dans l'environnement • Système d'isolation pour éviter de transmettre la chaleur aux parties externes • Très silencieux pendant le fonctionnement • Porte large pour l'inspection avec fenêtre en double verre céramique • Contrôle des fonctions par microprocesseur • Equipement de programmes économie, auto-nettoyage, auto-diagnostic • Possibilité de 30 programmes de cuisson de la pizza et 30 programmes spéciaux pour la cuisson gastronomique, en plus possibilité d'arrêter le ruban pour choisir la durée de cuisson que on préfère • Visualisation des fonctions par LCD ayant éclairage sur le derrière • Chambres superposables (jusqu'à 3 modules) • Double vitesse du ventilateur • Temps de traversée du tapis dans la chambre de cuisson réglable de 1' à 30'. Température de fonctionnement maximale 400°C.

DE • Tunnel-Konvektionsöfen aus der Henergo HV - Serie sind für das Backen von Pizzen sowie anderen gastronomischen Produkten geeignet • Diese Produktionspalette besteht aus 3 Modellen mit einer Förderbandbreite bzw. von cm 45, 50 und 75 • Weitere Merkmale dieses Ofens: • Festigkeit • Standardisierung der Komponenten zwischen den verschiedenen elektrischen und Gas-Öfen modelle • Besonders beschränkter Verbrauch • Starke Verminderung des Wärmeverlusts in der Umwelt • Spezielles Isoliersystem zur Vermeidung einer Übertragung der Hitze an die Aussenteile • Geräuschloser Betrieb • Breite Inspektionstür mit Doppelkeramikglasscheibe • Funktionssteuerung durch Mikroprozessor • Ausgerüstet mit Economy-, Selbstreinigungs- u. Selbstdiagnoseprogramm • Verfügbarkeit von 30 Pizzabackenprogrammen sowie 30 speziellen Programmen zum gastronomischen Backen, ausserdem besteht auch die Möglichkeit auf Grund einer Backzeit nach Belieben das Förderband zu stoppen • Funktionssichtbarmachung durch rückbeleuchtete LCD • Überlegbare Kammern (bis 3 Module) • Doppelgeschwindigkeit des Lüfterrads • Zeiteinstellung der Banddurchgangszeit in der Backkammer von 1' bis 30'. Maximale Temperatur 400°C.

ES • Los hornos de túnel ventilados Henergo HV son adecuados para la cocción de pizza así como de otros productos de gastronomía • La gama está formada por 3 modelos que varían en función del ancho de la cinta transportadora, de 45, 50 y 75 cm. • Otras características de los hornos son: • Compatibilidad • Estandarización de los componentes de los varios modelos eléctricos y de gas; • Consumos muy limitados; • Importante reducción de la dispersión del calor en el ambiente • Sistema de aislamiento especial para evitar la transmisión de calor a las piezas externas • Funcionamiento silencioso • Amplia puerta de inspección con doble vidrio cerámico • Control de las funciones por medio de microprocesador • Dotación de programas economía, autolimpieza, autodiagnóstico • Ofrece 30 programas para la cocción de pizza y 30 programas especiales para la cocción de otras comidas, además de la posibilidad de bloquear la cinta para regular la duración de la cocción a gusto • Visualización de las funciones a través de la pantalla LCD retro-iluminada • Cámaras superpuestas (hasta 3 módulos) • Doble velocidad del ventilador • Tiempo de paso de la cinta en la cámara de cocción regulable de 1' a 30'. Temperatura máxima de funcionamiento 400°C.

HV45**HV75 LCD**

Forno elettrico
Electric oven
Four électrique
Elektrischer öfen
Horno eléctrico



MODULARITY

**HV75 LCD**



Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price
	-		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg	€
HV45 OM07008..	Pizze ø 30-35 38/h	12,5 / 7	400 50 3N	75 x 47 x 9 125 x 104 x 51	138 x 114 x 67 1,054	139 / 163	9.130
	Pizze ø 45 18/h						
	Teglie 60 x 40 9/h						
HV50 OM04854	Pizze ø 30-35 60/h	15 / 8	400 50 3N	50 x 110 x 12 213 x 125 x 80,5	217 x 155 x 84 2,82	230 / 310	15.310
	Pizze ø 45-50 30/h						
	Teglie 60 x 40 14/h						
FUORI PRODUZIONE - Disponibilità fino ad esaurimento! - OUT OF PRODUCTION - Limited availability!							
HV75 LCD OM04765..	Pizze ø 30-35 105/h	18,5 / 11	400 50 3N	75 x 110 x 12 213 x 150 x 60,5	217 x 155 x 86 2,986	279 / 359	17.870
	Pizze ø 45-50 40/h						
	Teglie 60 x 40 20/h						

HV45
NASTRO 45 CM - Belt 45 cm - Tapis 45 cm - Band 45 cm - Cinta 45 cm

HV50
NASTRO 50 CM - Belt 50 cm - Tapis 50 cm - Band 50 cm - Cinta 50 cm

HV75
NASTRO 75 CM - Belt 75 cm - Tapis 75 cm - Band 75 cm - Cinta 75 cm

HV45/1	HV45/2	HV50/1 - HV75/1	HV50/2 - HV75/2

* kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - ** kW/h = Consumo medio orario - *** Voltaggi speciali a richiesta

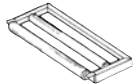
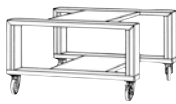
* kW Max = Power rating (maximum available installed power) - ** kW/h = Average hourly consumption - *** Special voltages available upon request

* kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - ** kW/h = Consommation horaire moyenne - *** Voltages spéciaux sur demande

* kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - ** kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - *** Auf Wunsch: besondere Spannungen

* kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - ** kW/h = Consumo medio por hora - *** Voltajes especiales disponibles

mod. HENERGO 45 - 50 - 75_Optionals

Mod. Cod.	Info	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas Embalaje - m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto	Prezzo Price	
		cm / cm / m³	kg	€	
HV45 OMW8P7010	Prolunga nastro a rulli - ingresso/uscita Conveyor belt extending with rollers - in/out Extension tapis à rouleaux – entrée / sortie Bandverlängerungskit mit Rollen Eingang/Ausgang Extension cinta de rulos entrada/salida	44 x 18,6 x 5,5 45 x 21 x 13 - 0,014	3 / 4	210	
HV45 OMW8P9710	Scivolo uscita Exit slide tool Coulisseau sortie Ausgangswerkzeug Tobogan de salida	44 x 30 x 3 50 x 50 x 8 - 0,02	3 / 4	240	
HV45 OMSU353..	Supporto in acciaio inox K S/S stand Support en acier inox Edelstahl Untergestell Soporte de acero inoxidable	75 x 81 x 55,5 83 x 76 x 10 - 0,063	14 / 16	780	
HV45 OMAC220R0	Set di 4 ruote (2 con freno) - H = 13,5 cm Set of 4 wheels (2 with brakes) Ensemble de 4 roues (2 avec freins) 4 Räder (2 mit Bremsen) No. 4 Ruedas (2 con frenos)			250	
HV50 OMSU299..	Supporto in acciaio inox + Ruote S/S stand + Wheels Support en acier inox + Roues Edelstahl Untergestell + Räder Soporte de acero inoxidable + Ruedas	110 x 87 x 59,5 130 x 115 x 41 - 0,61	43 / 53	1.040	
HV75 OMSU300..		110 x 112 x 59,5 130 x 115 x 41 - 0,61	47 / 65	1.160	

^K **Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare** - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar



ROTAZIONE STANDARD da SX a DX - INVERTIBILE

Standard rotation from left to right - INVERTIBLE
Rotation standard de gauche à droite - RÉVERSIBLE
Standard Umlauf ab Links von Rechts - UMKEHRBAR
Rotación estándar de izquierda a derecha - INVERTIBLE

Accessori
Accessories
Accessoires
Zubehöre
Accesorios



ACCESSORI

IT • Dalle basi mobili alle pale per la cottura fino agli attrezzi per la pulizia, ti offriamo tutti gli accessori utili e necessari per il tuo lavoro • **LAVORO PIÙ FACILE**: ti proponiamo una serie di accessori che semplificano il tuo lavoro • **SOLUZIONI INNOVATIVE**: ascoltiamo le esigenze di chi lavora e testiamo i nostri prodotti per darti sempre la soluzione più efficace e moderna • **COMPLEMENTI DI QUALITÀ**: i nostri accessori, come i nostri prodotti, hanno un design italiano nel rispetto delle normative nazionali e internazionali.

EN • From dough box trolleys to pizza shovels and cleaning utensils: we offer you practical and essential accessories for every task • **FACILITATE YOUR WORK**: We can offer a wide range of accessories to make your tasks easier • **INNOVATIVE SOLUTIONS**: We listen to the end user's requirements and test our products in order to provide you with the most effective, up-to-date solution • **QUALITY COMPLEMENTARY ACCESSORIES**: Like all our products, our accessories are of Italian design and comply with national and international regulations.

FR • Des bases mobiles aux pelles utilisées pour la cuisson, jusqu'aux instruments de nettoyage, nous vous proposons tous les accessoires utiles et nécessaires pour votre travail • **TRAVAIL PLUS FACILE**: nous vous proposons une série d'accessoires qui simplifieront votre travail • **SOLUTIONS NOVATRICES**: Nous écoutons les exigences de ceux qui travaillent et nous testons nos produits pour vous offrir toujours la solution la plus efficace et la plus moderne • **COMPLÉMENTS DE QUALITÉ**: Comme tous nos produits, nos accessoires ont un design italien et respectueux des normes nationales et internationales.

DE • Von Ofenschiebern für das Backen bis hin zu Reinigungsgeräten: wir bieten Ihnen sämtliches Zubehör, das Sie für Ihre Arbeit brauchen • **VEREINFACHUNG DER ARBEIT**: Wir bieten Ihnen eine Reihe von Zubehör, das Ihnen die Arbeit erleichtert • **INNOVATIVE LÖSUNGEN**: wir schenken Ihren Bedürfnissen unsere Aufmerksamkeit und testen unsere Produkte, um Ihnen stets die beste und modernste Lösung zu liefern • **ZUSATZGERÄTE VON QUALITÄT**: unsere Zubehörteile, ebenso wie unsere Produkte, zeichnen sich durch italienisches Design aus und entsprechen den nationalen und internationalen Vorschriften.

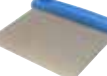
ES • Desde las bases móviles, las palas para la cocción hasta las herramientas para la limpieza: te ofrecemos todos los accesorios útiles y necesarios para tu trabajo • **TRABAJO MÁS FÁCIL**: te proponemos una serie de accesorios que simplifican tu trabajo • **SOLUCIONES INNOVADORAS**: escuchamos las exigencias de quien trabaja y probamos nuestros productos para darte siempre la solución más eficaz • **COMPLEMENTOS DE CALIDAD**: Nuestros accesorios, como nuestros productos, tienen un diseño italiano que respeta las normas italianas e internacionales.



ACCESSORI

Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

IMPASTO - Dough Preparation - Pettrissage - Kneten - Amasado

COD.	Info	Dimensioni Esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Medidas externas	Peso Netto Net Weight - Poids Net NettoGewicht - Peso Neto Peso Lordo Gross Weight - Poids Brut BruttoGewicht - Peso Bruto	Imballo Package Emballage Verpackung Embalaje	Prezzo Price	
		cm	kg	cm / m³	€	
OM00449..	Tramoggia per farina - inox - Capacità 2 sacchi / 25 kg cad. - Apribile per pulizia completa S/S flour hopper, can load 2 sacks of 25 kg - Trémie à farine en acier inox, contenant 2 sacs de 25 kg Mehltrichter aus Edelstahl, fuer 2 Saecken von 25 kg - Carro para harina en acero inox, 2 bolsas de 25 kgs	39 x 56,5 x 78	16 / 18		726	
OMAZ424..	Base mobile in acciaio inox per cassette porta palline S/S mobile base for plastic trays - Base mobile en acier inox pour bacs porte-boules à pizza Edelstahl tragbares Untergestell für Kassetten - Base móvil en acero para cajas porta-bolas	45 x 65 x 12	5 / 6		157	
OMAZA33..	Carrello in acciaio inox per cassette porta-palline S/S trolley for plastic trays - Chariot en acier inox pour bacs porte-boules à pizza Edelstahlwagen für Teigkassetten - Carro de acero inoxidable para cajas porta-bolas de masa	46 x 74 x 88	10 / 12	50x71x10 0,035	496	
OMAZ086R0	Confezione cassette porta palline (no. 10 pezzi) Set of plastic trays (no. 10 pcs) - Set de bacs en plastique (no. 10 pièces) 10 Stück Teigkassetten - Paquete cajas porta-bolas (10 piezas)	60x40x7			210	
OMAZ087R0	Confezione cassette porta palline (no. 7 pezzi) Set of plastic trays (no. 7 units pcs) - Set de bacs en plastique (no. 7 pièces) 7 Stück Teigkassetten - Paquete cajas porta-bolas (7 piezas)	60x40x10			175	
OMAZ088R0	Coperchio per cassette 60 x 40) Cover for plastic trays 60 x 40 - Couvercle pour bacs 60 x 40 Kassettendeckel 60 x 40 - Tapa para cajas 60 x 40	60x40			21	
OMAZ425R0	Spatola raschietto flessibile inox, impugnatura in plastica Dough cutter, S/S blade flexible, plastic handle - Spatule à racloir flexible en inox Biegsamer Spatel-Teigschaber aus Edelstahl - Espátula rascador flexible en acero inox	11x11			13	
OM54.00232	Tagliapasta in polimero ad alta resistenza Heavy duty non-scratching dough cutter - Coupe-pâte, entièrement en matériel anti-choc et antirayure Teigschneider, stoß- und kratzfestes Material - Corta pasta completamente en material anti-golpes y anti grafia	13,5x14,5			15	
OM54.00273	Spatola triangolare in materiale antiurto Heavy duty non-scratching scraper - Spatule complètement en matériel anti-choc et antirayure Spatel, stoss- und kratzfestes Material - Espátula completamente en material anti-golpes y anti grafia	10x24			14	

FARCITURA - Toppings preparation - Preparation garniture - Farcieren - Relleno

OM54.00234	Spatola inox S/S scraper - Spatule en acier inox Edelstahlspatel - Espátula de acero inoxidable	11,5x11			32	
OM54.00237	Mestolo dosapomodoro Tomato sauce dosing ladle - Louche doseur sauce tomate Dosieren Kochlöffel für Tomatensosse - Cucharón dosificador de tomate 170 gr (Capacità - Capacity - Capacité - Capacidad)				43	
OMAH039R0	Bucasfoglia inox (punte arrotondate) S/S pizza-perforating roller - Rouleau pique-pizza en acier inox Edelstahlpizzabohrer - Agujereador de masa en acero inox	12,7			68	
OMAH042R0	Bucasfoglia in plastica Plastic pizza-perforating roller - Rouleau pique-pizza en plastique Kunststoffteigbohrer - Agujereador de masa de plástico				22	
OMAZ177R0	Spatola flessibile inox Stainless Steel flexible spatula - Spatule flexible en acier inox Flexibel Edelstahlspatel - Espátula flexible en acero inox	45			70	
OMAL085R0	Telo antiaderente (vendita al metro) Anti-stick fabric (meter sale) - Tissu anti-adhérent (vente au mètre) Antihafungtuch (Preis per Meter) - Tela antiaderente (venta por metro)	70 (h)			158	

ACCESSORI

COTTURA - Baking - Cuisson - Backen - Cocción

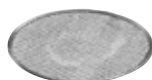
Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

COD.	Info	Dimensioni Esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Medidas externas	Prezzo Price	
		cm	€	
OMAZ097..	Supporto per pale Base for shovels - Support pour pelles - Schaufelträger - Soporte para palas	ø 32 x (h) 35	390	
OM54.00231	Appendipale autoportante (acciaio inox - base in marmo) - Capacità pezzi 4 Free-standing shovel rack (Stainless Steel - marble base) - Capacité 4 pièces Support inox pour pelles (base en marbre) - Capacité 4 pièces Selbst tragende Schaufelaufhängung (Edelstahl - Marmorbasis) - 4 Stück Colgador inox de palas (base en mármol) - Capacidad 4 piezas	35x25x175	257	
OMAZ063R0	Pala rettangolare - Alluminio anodizzato Aluminum rectangular pizza shovel Pelle à pizza rectangulaire en aluminium anodisé Aluminium rechteckige Pizza Schaufel Pala pizza rectangular en aluminio anodizado	33x33 h=154	113	
OMAZ178R0		36x36 h=159	125	
OMAZ067R0		45x45 h=167	154	
OMAZ386R0		50x50 h=172	196	
OM54.00264	Pala rettangolare forata - Alluminio anodizzato Aluminum rectangular perforated pizza shovel Rectangulaire pelle à pizza perforée en aluminium anodisé Aluminium durchlöcherter rechteckige Pizza Schaufel Pala pizza rectangular perforada en aluminio anodizado	33x33 h=154	154	
OM54.00265		36x36 h=159	173	
OM54.00261		45x45 h=167	215	
OM54.00266		50x50 h=172	262	
OM54.00317	Pala in legno per pizza al metro Wooden shovel for one meter pizza Pelle en bois pour Pizza au Mètre Pizza Holz Schaufel fuer "Meter Pizza" Pala de madera para pizza al metro	40x100	105	
OM54.00267	Palettino inox tondo asolato, manico 150 cm S/S perforated round small pizza shovel, handle 150 cm - Petite pelle perforée à pizza en inox, manche 150 cm	ø 23	173	
OMAZ111R0	Runde durchlöcherter kleine Pizza Schaufel aus Edelstahl, Griff 150 cm - Paleta pizza inox perforada, mango 150 cm	ø 26		
OMAZ428R0	Gancio inox bucapizza in forno S/S pizza-perforating hook - Crochet en acier inox pour piquer la pizza Haken aus Edelstahl mit Spitze zum Pizzabohrer - Gancho en acero inox para agujerear la pizza en el horno	h=90	18	
OMAZ057R0	Spazzolone in fibra naturale Scrubbing brush in natural fibres - Balai à brosse en fibres naturelles Naturfaser Schrubber - Cepillo de fibra natural		91	
OMAZ068R0	Ricambio spazzolone Spare part for scrubbing brush - Rechange pour balai à brosse Ersatzteil für Schrubber - Repuesto cepillo	22 x 7	24	
OM54.00270	Spazzola con setole in acciaio per griglia Brush for grills, stainless steel bristles - Brosse pour grille avec soies en acier inox Grill-Bürste mit Stahlborsten - Cepillo para parrilla con cerdas de acero inox	15 x 4	46	

ACCESSORI

Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

COTTURA - Baking - Cuisson - Backen - Cocción

COD.	Info	Dimensioni Esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Medidas externas	Prezzo Price	
		cm	€	
OMAZ026R0	PIZZANET in alluminio Aluminium pizza net Pizza net en aluminium Aluminium Pizzanetze Pizza red en Aluminio	ø 30	16	
OMAZ151R0		ø 33	18	
OMAZ155R0		ø 36	19	
OMAZ032R0		ø 45	22	
OMAZ367R0		ø 50	27	
OMAZ331R0	PIZZANET in alluminio ossidato Aluminium oxidized pizza net - Pizza net en aluminium oxydée Oxidierte Aluminium Pizzanetze - Pizza red en aluminio oxidado	ø 22	20	
OMAZ335R0		ø 30	26	
OMAZ320R0		ø 33	31	
OMAZ420R0		ø 36	34	
OM54.00254	Kit piedini per pizzanet (3 pezzi - h= 4 cm) Feet kit for pizza net (3 pieces - h= 4 cm) Kit pieds pour pizza net (3 pièces - h= 4 cm) Füßchenset für Pizzanetze (3 Stück - h= 4 cm) Kit pies para pizza red (3 piezas - h= 4 cm)		35	
OMAZ436R0	RETINA rettangolare in Alluminio Aluminium rectangular pizza net - Grille rectangulaire en Aluminium Aluminium rechteckige Pizzanetze - Red rectangular en Aluminio	60x40	61	
OMAZ437R0	RETINA rettangolare in Alluminio ossidato Rectangular pizza net (Aluminium oxidized) - Grille rectangulaire en Aluminium oxydée Rechteckige Pizzanetze (oxidiertes Aluminium) - Red rectangular en Aluminio oxidado	60x40	84	
OMAZ004R0	PADELLINA in lamiera blu Blue iron round pan - Poêle en tôle bleu Blaueisen Pfanne - Molde en hierro pavonado	ø 26	11	
OMAZ006R0		ø 30	12	
OM54.00262		ø 34	15	
OMAZ423R0		ø 36	16	
OMAZ186R0		ø 45	33	
OMAZ243R0	PADELLINA in alluminio Aluminium round pan - Poêle en Aluminium Aluminium Pfanne - Molde en Aluminio	ø 32	14	
OMAZ040R0	TEGLIA rettangolare in lamiera blu (bordo inclinato) Blue iron rectangular pizza tray - Plaque rectangulaire en tôle bleu Blaueisen rechteckige Backform - Bandeja rectangular en hierro pavonado	60x30x2	28	
OMAZ047R0		60x40x2	28	
OMAZ322R0	TEGLIA rettangolare in alluminio ossidato (bordo inclinato) Rectangular pizza tray (Aluminium oxidized) - Plaque rectangulaire en Aluminium oxydé Rechteckige Backform (oxidiertes Aluminium) - Bandeja rectangular en Aluminio oxidado	60x40x2	77	

ACCESSORI

COTTURA - Baking - Cuisson - Backen - Cocción

Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

COD.	Info	Dimensioni Esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Medidas externas	Prezzo Price	
		cm	€	
OMAZ429R0	RASTRELLIERA - 15 retine fino a ø 36 cm in verticale Rack for 15 pizza nets, till ø 36 cm - Râtelier en acier chromé pour 15 grilles, jusqu'à ø 36 cm Ständer für 15 Pizzanetze bis ø 36 cm - Porta 15 rejillas de pizza de hasta ø 36 cm, en acero cromado	30x30x65	126	
OMAZ430R0	RASTRELLIERA - 10 retine da ø38 a ø50 cm in verticale Rack for 10 pizza nets, from ø 38 until ø 50 cm - Râtelier en acier chromé pour 10 grilles, de ø 38 à ø 50 cm - Ständer für 10 Pizzanetze, von ø 38 bis ø 50 cm Porta 10 rejillas de pizza de ø 38 cm hasta ø 50 cm, en acero cromado	34x40x65	137	
OMAZ147..	Carrello porta teglie inox su ruote - Capacità no. 20 teglie 60x40 cm S/S trolley on wheels for trays - Capacity no. 20 trays 60x40 cm Chariot avec roulettes inox pour plaques - Capacité no. 20 plaques 60x40 cm Edelstahl Wagen für Backformen - 20 Stück 60x40 cm Carro porta-bandejas inoxidable con ruedas - Capacidad 20 bandejas 60x40 cm	51x54x172	600	
OMAH038R0	Pinza in acciaio inox per teglie, regolabile S/S adjustable pan pliers - Pince en acier inox réglable Regulierbare Edelstahl Zange für Backformen - Pinza en acero inox regulable para bandejas		30	
TAGLIO E DISTRIBUZIONE - Cutting and Serving Couper et Desservir - Schnitt-und Verkauf - Cortar y Servir				
OMAZ099R0	Rotella inox tagliapizza Stainless Steel pizza-cutting wheel - Roulette inox coupe-pizza Edelstahl Radpizzaschneider - Ruedecilla inoxidable cortadora de pizza	ø 10	18	
OM54.00272	Forbici inox per taglio pizza Pizza scissors in stainless steel - Ciseaux à pizza en inox Pizzaschere aus Edelstahl - Tijeras para pizza en acero inox	23,5x5	45	
OM54.00269	Tronchetto inox per teglie S/S mincing knife - Petit hachoir, lame en acier inox Klein Wiegemesser aus Edelstahl - Corta pizza con lama en acero inox	20x13,5	43	
OM54.00239	Paletta triangolare inox S/S small triangular pizza server - Petite pelle triangulaire en acier inox Dreieckige kleine Schaufel aus Edelstahl - Paleta triangular flexible en acero inox	12x15	39	
OM54.00268	Paletta rettangolare inox S/S small rectangular pizza server - Petite pelle rectangulaire en acier inox Rechteckige kleine Schaufel aus Edelstahl - Paleta rectangular flexible en acero inox	10x13	36	

ACCESSORI

Accessories - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

TAGLIO E DISTRIBUZIONE - Cutting and Serving
Couper et Desservir - Schnitt-und Verkauf - Cortar y Servir

COD.	Info	Dimensioni Esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Medidas externas	Prezzo Price	
		cm	€	
OMAZ165R0	CACCIAPIZZA liscio in alluminio Aluminium pizza tray - Plateau à pizza en aluminium Aluminium Pizzateller - Bandeja para pizza en aluminio	ø 45	84	
OMAZ433R0		ø 50	95	
OMAZ188R0	CACCIAPIZZA in alluminio per no. 6 porzioni Aluminium pizza tray, 6 portions - Plateau pizza aluminium, 6 portions Aluminium Pizzateller, 6 Portionen - Bandeja pizza en aluminio, 6 porciones	ø 45	91	
OMAZ295R0		ø 50	97	
OMAZ189R0	CACCIAPIZZA in alluminio per no. 8 porzioni Aluminium pizza tray, 8 portions - Plateau pizza aluminium, 8 portions Aluminium Pizzateller, 8 Portionen - Bandeja pizza en aluminio, 8 porciones	ø 45	91	
OMAZ415R0		ø 50	102	
OM54.00343	Tagliere in legno (faggio) Round wooden tray - Plateau ronde en hêtre Rundes Holz Teller - Bandeja redonda en haya	ø 33	48	
OM54.00217	Tagliere in legno (faggio) Round wooden tray - Plateau ronde en hêtre Rundes Holz Teller - Bandeja redonda en haya	ø 45	90	
OMEL043R0	Portalampada scaldapizza in rame completo di cavo elettrico estensibile max. 150 cm Lamp holder in copper for pizza reheating with adjustable electric cable max. 150 cm Porte-lampe en cuivre pour réchauffage à l'infrarouge de la pizza et câble électrique extensible max. 150 cm Kupferlampenfassung zur Pizzaerwärmung mit Verlangbarem Kabel max. 150 cm Portalámparas calentador de pizza en cobre con cable eléctrico extensible máx. 150 cm	ø 25 x h 30	530	
OMEL044R0	Lampada a raggi infrarossi per scaldapizza Infrared bulb for lamp holder - Ampoule infrarouge Infrarot-Lampe - Lámpara de rayos infrarrojos 0,25 kW - 230 50 1		38	

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. Oem Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

IT - VALIDITÀ DEL LISTINO: il presente listino è valido dal 1° Maggio 2022, annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della ditta OEM Ali Group S.r.l.

CONDIZIONI DI FORNITURA:

- Resa del Materiale: franco nostro stabilimento.
- Imballo Standard: compreso.
- IVA: esclusa.
- Sconti: quelli stabiliti in fase di trattativa. Non si accettano abbuoni, arrotondamenti, se non precedentemente autorizzati dall'azienda.
- Pagamenti: come concordato in fase di trattativa.

GARANZIA: l'azienda riconosce in garanzia tutti i guasti oggettivamente riconducibili a difetti d'origine dovuti ad una cattiva produzione; per cui sono esclusi i difetti o danni derivanti dal trasporto, cattiva conservazione del bene o uso errato del prodotto. Pertanto sono esclusi i componenti di consumo quali cinghie, lampade, parti estetiche del prodotto e parti consumabili a seguito dell'utilizzo. L'azienda riconosce la garanzia attraverso la sostituzione gratuita dei pezzi. Da ciò deriva che la manodopera sarà a carico del rivenditore; il diritto di chiamata (contributo alle spese di trasporto) a carico dell'utente.

VALIDITÀ DELLA GARANZIA: un anno, a partire dalla data della nostra fattura di vendita.

GB - VALIDITY OF THE PRICE LIST: This price list is valid from May 1st 2022 and it invalidates and replaces all former editions. It can be modified at any time, with no prior notice if company OEM Ali Group S.r.l. judges it unquestionably right.

SUPPLYING CONDITIONS:

- Goods delivered: Ex works
- Standard packing : included
- VAT: excluded
- Discounts: Established discounts during negotiations. We do not accept allowances or rounding off, if not allowed in advance by the company.
- Payments: As agreed upon during negotiations.

GUARANTEE: The company guarantees all technical faults objectively referable to original faults caused by a bad or not well-run production; so any damage caused by transport, bad conservation or wrong use of the product is excluded. Any consume components such as belts, lamps, aesthetic parts or consumable parts are therefore excluded. The company guarantee consists in the free replacement of the pieces. As a consequence, the labour will be charged to the dealer; Call right (contribution to transport charges) will be charged to the user.

VALIDITY OF THE GUARANTEE: One year, starting from the date of our sales invoice.

FR - VALIDITÉ DU CATALOGUE : le présent catalogue est valide à partir du 1° Mai 2022, il remplace toutes les précédentes éditions et pourra être modifié à n'importe quel moment, sans préavis, au jugement sans appel de l'entreprise OEM Ali Group S.r.l.

CONDITIONS DE LIVRAISON :

- Livraison de la marchandise: EXW (départ usine)
- Emballage Standard: compris
- TVA: exclus
- Remises: ceues établies en phase de négociation. Ne s'acceptent ni réduction ni arrondissements, si pas précédemment autorisés par l'entreprise.
- Paiements: comme concordé en phase de négociation

GARANTIE: l'entreprise reconnaît sous garantie toutes les pannes objectivement reconductibles à des défauts d'origine dus à une mauvaise production; ainsi sont exclus les défauts ou dommages dérivants du transport, mauvaise conservation ou mauvaise utilisation du produit. Par conséquent sont exclus les composants de consommation tels que les courroies, les lampes, les parties esthétiques du produit ou les parties consommables après l'utilisation. L'entreprise reconnaît la garantie à travers le remplacement gratuit des pièces. De conséquence la main-d'œuvre sera à charge du revendeur; le droit d'appel (contribution aux coûts de transport) à charge de l'utilisateur.

VALIDITÉ DE LA GARANTIE: un an, à partir de la date de notre facture de vente.

DE - GÜLTIGKEIT DER PREISLISTE: diese Preisliste ist bis zum 1. Mai 2022 gültig und ersetzt alle anderen vorherigen Preislisten; sie darf ohne Voranmeldung von der Firma OEM Ali Group S.r.l., irgendwann verändert werden.

LIEFERBEDINGUNGEN:

- Lieferung der Ware: ab Werk.
- Serienmäßige Verpackung: inbegriffen.
- MwSt: nicht inbegriffen.
- Skonto: laut Vereinbarungen bei den Verhandlungen. Eventuelle Preisnachlässe oder Auf-, Abrundungen sind nur mit unserer Bestätigung.
- Bezahlung: laut Vereinbarung bei Verhandlungen.

GARANTIE: unsere Firma erkennt alle Störungen, die aus Fabrikationsfehlern entstehen an; daher werden Mängel oder Schäden aus Transport, schlechter Aufbewahrung sowie ungeeigneter Benutzung des Produktes nicht anerkannt. Deshalb werden die Verschleißteile wie Riemen, Lampen, ästhetische Teile sowie Teile, die nach Benutzung verderben, als nicht garantiefähig betrachtet. Unsere Firma erkennt das Garantierecht durch die kostenlose Ersetzung der Teile an. Die Arbeitskraftskosten gehen daher zu Lasten des Wiederverkäufers; das Rufrecht (Frachtkostenbeitrag) geht zu Lasten des Kunden.

GÜLTIGKEIT DER GARANTIE: ein Jahr ab unserer Verkaufsrechnungs datum.

ES - VALIDEZ DE LA LISTA DE PRECIOS: esta lista vale a partir del 1° de Mayo 2022, anula y sustituye todas las anteriores ediciones y puede ser modificada en cualquier momento, sin previo aviso, si así lo resuelve la firma OEM Ali Group S.r.l. de manera indiscutible.

CONDICIONES DE SUMINISTRO:

- Entrega del Material: franco de portes nuestro establecimiento.
- Embalaje Estándar: incluido.
- IVA: no incluido.
- Descuentos: los establecidos en la fase de negociación. No se aceptan bonificaciones ni redondeos si no han sido autorizados anteriormente por la empresa.
- Pagos: como pactado en la fase de negociación.

GARANTÍA: la garantía reconocida por la empresa cubre los defectos de origen que objetivamente deriven de una mala producción. Por lo tanto se excluyen los defectos o daños provocados por el transporte, la mala conservación del bien o un uso errado del producto, así como los componentes sometidos al desgaste natural como correas, lámparas, partes estéticas y piezas que se desgantan con el uso. La empresa reconoce la garantía a través de la sustitución gratuita de las piezas. En este caso, la mano de obra será a cargo del revendedor; la llamada (contribución para los gastos de transporte) correrá por cuenta del usuario.

VALIDEZ DE LA GARANTÍA: un año, a partir de la fecha de nuestra factura de venta.



CONTATTACI

☎ +39 0376 910511
✉ info@oemali.com



Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen, oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkte persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com