

Tunnel TL

Forno pizza a tunnel statico elettrico
Static electric tunnel pizza oven
Four à pizza à tunnel statique électrique
Statische Elektro-Tunnelöfen
Hornos para pizza de túnel eléctrico estático



Cottura “in viaggio” nella camera in refrattario!

Forni a tunnel statici elettrici sovrapponibili nastro da 50 o 80 cm, monocamera, bicamera e tricamera. Adatti per produzioni importanti e semplici da utilizzare, i forni TL cuociono in modo ottimale e omogeneo non solo pizze ma anche altri prodotti gastronomici. Grazie alla speciale camera in materiale refrattario e alle resistenze indipendenti cielo/platea assicurano risultati eccellenti con consumi contenuti e uniformità di cottura eccezionale. La cottura è facilmente programmabile regolando temperatura e tempo in funzione della velocità del nastro. Per potenziare la produzione, puoi sovrapporre fino a tre camere, mantenendo una buona ergonomia.

Baking “on the move” in the firebrick chamber!

Stackable static electric tunnel ovens - 50 or 80 cm conveyor belt, single, twin and triple deck. User-friendly and suitable for large-scale production, TL ovens produce not only perfect, evenly-baked pizza, but other gourmet specialities as well. The special firebrick chamber and separate roof/bedplate heating elements guarantee excellent results with lower energy consumption and exceptional uniform baking. Baking is easy to programme by setting temperature and time as a function of belt speed. In order to increase output, you can stack up to three decks whilst maintaining good ergonomics.

Cuisson “en voyage” dans la chambre en réfractaire!

Fours à tunnels statiques électriques superposables - bande de 50 ou 80 cm, à une, deux et trois chambres. Indiqués pour les grosses productions et faciles à utiliser, les fours TL permettent de cuire de manière optimale et homogène, non seulement les pizzas, mais aussi d'autres produits gastronomiques. La chambre spéciale en matériau réfractaire et les résistances indépendantes plafond/sole garantissent d'excellents résultats, une consommation d'énergie raisonnable et une exceptionnelle uniformité de cuisson. La cuisson est facile à programmer en réglant la température et le temps en fonction de la vitesse de la bande. Pour intensifier la production, il est possible de superposer trois chambres les unes sur les autres en conservant une bonne ergonomie.

Dynamischer Backvorgang in der Backkammer aus Schamott!

Aufeinanderstellbare statische Elektro-Tunnelöfen - Band 50 oder 80 cm; eine, zwei oder drei Backkammern. Die Öfen TL eignen sich für eine umfangreiche Produktion, sind einfach zu bedienen und backen optimal und gleichmäßig nicht nur Pizzas, sondern auch andere Backprodukte. Die besondere Backkammer aus Schamott sowie die voneinander unabhängigen Widerstände für Ober- und Unterhitze garantieren exzellente Ergebnisse und ein gleichmäßiges Garen bei geringem Verbrauch. Der Backvorgang ist einfach einzustellen, da Temperatur und Zeit je nach Geschwindigkeit des Bandes reguliert werden. Zur Erhöhung der Leistung können bis zu drei Backkammern aufeinandergestellt werden, ohne die ergonomischen Aspekte zu vernachlässigen.

¡Cocción “que viaja” en la cámara de material refractario!

Hornos de túnel eléctrico estático que se pueden encimar – cinta transportadora de 50 o de 80 cm, con una, con dos y con tres cámaras. Aptos para producciones importantes y de uso sencillo los hornos TL cuecen de manera excelente y homogénea no sólo pizzas sino también otros productos gastronómicos. Gracias a la cámara especial de material refractario y a las resistencias independientes bóveda/piso aseguran resultados excelentes con consumos contenidos y uniformidad de cocción excepcional. La cocción se puede programar fácilmente regulando temperatura y tiempo en función de la velocidad de la cinta transportadora. Para potenciar la producción, puedes sobreponer hasta tres cámaras, manteniendo una buena ergonomía.



indispensabile per / a must for / indispensable pour / unentbehrlich für / indispensable para

PIZZERIE CON GRANDI NUMERI
 NEI CENTRI COMMERCIALI E NELLE ZONE DI FORTE PASSAGGIO
 VERY BUSY PIZZERIAS, SHOPPING CENTRES
 AND HIGH PASSING TRADE AREAS
 PIZZERIAS À GROS DÉBIT DANS LES CENTRES COMMERCIAUX
 ET DANS LES ZONES DE PASSAGE INTENSE
 PIZZERIAS MIT EINER HOHEN ANZAHL AN GEDECKEN
 IN EINKAUFSZENTREN ODER BELEBTEN DURCHGANGSZONEN
 PIZZERÍAS CON GRANDES NÚMEROS EN LOS
 CENTROS COMERCIALES Y EN LAS ZONAS DE FUERTE PASAJE

QUICK SERVICE RESTAURANTS
 QUICK SERVICE RESTAURANTS
 SERVICES DE RESTAURATION RAPIDE
 QUICK SERVICE RESTAURANTS
 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN RÁPIDA



TL 108 LCD

Come possono aiutarti i forni a Tunnel TL?

GRANDE PRODUTTIVITÀ

La cottura su nastro assicura una produzione continua senza tempi morti. Sovrapponendo 3 camere puoi produrre fino a 300 pizze/h da Ø 35 cm (modello TL 108L).

SEMPLICITÀ D'USO

Semplice da utilizzare anche da personale non specializzato, propone 7 programmi di cottura facilmente personalizzabili.

CONSUMI CONTENUTI

Il sistema a nastro attraversa una camera in mattone refrattario che favorisce il mantenimento e la distribuzione uniforme del calore. Grazie alle sue caratteristiche costruttive non ha sprechi e la funzione Eco Mode permette di economizzare i consumi mettendo il forno in "stand by" a seconda delle esigenze.

BUONE PRESTAZIONI

La cottura con forno statico è la più affine a quella ottenibile con il forno tradizionale.

SICUREZZA

Con i forni TL l'operatore può lavorare in totale sicurezza. Il forno, infatti, è stato progettato e costruito in conformità alle normative europee.

VERSATILITÀ: PIZZA MAXI E ALTRI CIBI

Il nastro di carico (da 50 oppure da 80 cm, a seconda del modello) permette di sfornare le pizze della dimensione voluta (anche maxi - fino a Ø 50 cm con il mod. TL 105L e oltre Ø 50 cm con il mod. TL 108L) e di cuocere, scaldare o rigenerare prodotti di gastronomia (come bruschette, verdure, piatti pronti, panini, croissant, ...) in modo continuo.

ERGONOMIA

Anche sovrapponendo 3 camere il forno è progettato per ottimizzare i movimenti dell'operatore che può lavorare in totale comodità e in tempi rapidi. Per comfort di lavoro, a seconda della collocazione del forno in una cucina, laboratorio o zona di vendita-distribuzione, puoi richiedere il senso di rotazione del nastro da sx a dx o viceversa.

SEMPLICITÀ DI PULIZIA E MANUTENZIONE

Con pochi gesti puoi mantenere il forno perfettamente pulito ed efficiente.

How can TL Tunnel ovens help you?

VERY HIGH OUTPUT

Baking takes place on the conveyor belt, allowing continuous production and no downtime. By stacking 3 ovens you can produce up to 300 Ø 35 cm pizzas/h (model TL 108L).

USER FRIENDLY

User friendly even for inexperienced staff, it offers 7 easily-customisable baking programmes.

LOWER CONSUMPTION

The conveyor system crosses a firebrick chamber that facilitates heat retention and uniform distribution. It is designed to avoid waste and the Eco Mode function helps to cut energy consumption by placing the oven in standby mode when circumstances allow.

GOOD PERFORMANCE

Baking in a static oven comes closest to mirroring that of a conventional oven.

SAFETY

TL ovens allow the operator to work in complete safety. Indeed, the oven is designed and built according to the requirements of European standards.

HIGHLY VERSATILE: GIANT PIZZA AND OTHER DISHES

The conveyor belt (50 or 80 cm depending on model) lets you bake pizzas of the required size (including giant pizzas of max. diameter 50 cm with model TL105L and greater than 50 cm with model TL108L) and cook, reheat or regenerate other gourmet specialities (such as garlic bread, vegetables, ready meals, filled rolls, croissants, etc.) without interruption.

ERGONOMIC FRIENDLY

Even in a 3-deck configuration the oven is still designed to facilitate the movements of the operator who can work quickly and in complete comfort. Depending on the oven's position in a kitchen, manufacturing unit or showroom, you can increase working comfort by requesting the conveyor belt's direction of rotation from left to right or vice versa.

EASY CLEANING AND MAINTENANCE

Keeping the oven spotlessly clean and in perfect working order requires just few simple actions.

Comment les fours à Tunnel TL peuvent-ils vous aider?

GRANDE PRODUCTIVITÉ

La cuisson sur bande garantit une production continue sans temps morts. En superposant 3 chambres les unes sur les autres, la production horaire peut atteindre 300 pizzas de Ø 35 cm (modèle TL 108L).

SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Simple à utiliser même par du personnel non spécialisé, ce modèle propose 7 programmes de cuisson facilement personnalisables.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE RÉDUITE

Le système à bande traverse une chambre en brique réfractaire qui favorise le maintien et la distribution uniforme de la chaleur. Grâce à ses caractéristiques de construction, il élimine les gaspillages et la fonction Eco Mode permet de réduire la consommation d'énergie en mettant le four en pause selon les exigences.

BONNES PERFORMANCES

La cuisson à four statique est celle qui se rapproche le plus de celle du four traditionnel.

SÉCURITÉ

Les fours TL permettent à l'opérateur de travailler en toute sécurité. En effet, le four a été conçu et fabriqué conformément aux réglementations européennes.

POLYVALENCE : MAXI-PIZZAS ET AUTRES PLATS

La bande de chargement (de 50 ou 80 cm, en fonction du modèle) permet de cuire des pizzas de la dimension voulue (même maxi - jusqu'à Ø 50 cm avec le mod. TL105L et au-delà de Ø 50 cm avec le mod. TL108L) et de cuire, réchauffer ou régénérer des produits gastronomiques (bruschettas, légumes, plats cuisinés, paninis, croissants, etc.) de façon continue.

ERGONOMIE

Même en superposant 3 chambres les unes sur les autres, le four est conçu pour optimiser les gestes de l'opérateur qui peut travailler de façon parfaitement commode et rapide. Pour travailler plus aisément, selon que le four se trouve dans une cuisine, dans un atelier ou dans une zone de vente-distribution, il est possible de demander le sens de rotation de gauche à droite ou de droite à gauche.

SIMPLICITÉ DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Quelques simples gestes suffisent pour maintenir le four parfaitement propre et en parfait état de marche.



Wie können Ihnen die Tunnelöfen TL behilflich sein?

HOHE LEISTUNG

Der Backvorgang auf dem Band garantiert eine ständige Produktion ohne Totzeiten. Durch die Kombination von 3 Backkammern können Sie bis zu 300 Pizzas Ø 35 cm /h backen (Modell TL 108L).

EINFACHE BEDIENUNG

Auch von nicht spezialisiertem Personal leicht zu bedienen, mit 7 persönlich erstellbaren Backprogrammen.

EINSPARUNG VON ENERGIE

Das Band durchläuft eine Backkammer aus Schamott, die eine optimale Temperaturerhaltung und -verteilung fördert. Durch den besonderen Aufbau der Kammer wird Energieverschwendung vermieden. Über die Funktion Eco Mode können Sie den Ofen je nach Bedarf auf „Stand-by“ einstellen, sodass der Energieverbrauch eingeschränkt wird.

GUTE LEISTUNG

Der Backvorgang im statischen Ofen nähert sich am meisten dem traditioneller Ofen.

SICHERHEIT

Die Öfen TL garantieren die volle Sicherheit des Personals und entsprechen rundum den europäischen Sicherheitsvorschriften.

VIELSEITIGKEIT: MAXI-PIZZAS UND ANDERE SPEISEN

Das Band (50 oder 80 cm je nach Modell) ermöglicht es, Pizzas mit der gewünschten Größe zu backen (auch große Pizzas – bis zu Ø 50 cm mit dem Mod. TL105L und über Ø 50 cm mit dem Mod. TL108L) sowie andere Speisen kontinuierlich zu backen, aufzuwärmen oder aufzufrischen (wie Bruschettas, Gemüse, Fertiggerichte, belegte Brote, oder Croissants).

ERGONOMIE

Auch beim Einsatz von 3 Backkammern ist der optimale Bewegungsablauf des Bedieners gewährleistet, der bequem und reibungslos am Ofen arbeiten kann. Für einen komfortablen Arbeitsprozess können Sie die Laufrichtung des Bandes von links nach rechts oder umgekehrt anfordern, je nachdem, ob Sie den Ofen in einer Küche, einer Backstube oder in einem Verkaufs-Ausgaberaum aufstellen.

EINFACHE REINIGUNG UND WARTUNG

Wenige Handgriffe genügen, um Ihren Ofen stets reinzuhalten und seine perfekte Leistungsfähigkeit zu garantieren.



¿Cómo pueden ayudarte los hornos de Túnel TL?

GRANDE PRODUCTIVIDAD

La cocción en la cinta transportadora asegura una producción continua sin tiempos muertos. Sobreponiendo 3 cámaras puedes producir hasta 300 pizzas/h de Ø 35 cm (modelo TL 108L).

SENCILLEZ DE USO

Fácil de usar incluso por personal no especializado, tiene 7 programas de cocción que se pueden personalizar.

CONSUMOS CONTENIDOS

El sistema con cinta transportadora atraviesa una cámara de ladrillo refractario que ayuda a mantener y distribuir uniformemente el calor. Gracias a sus características constructivas no desperdicia nada y la función Eco Mode permite economizar los consumos poniendo el horno en "stand by" según se necesite.

BUENAS PRESTACIONES

La cocción con horno estático es la que más se parece a la del horno tradicional.

SEGURIDAD

Con los hornos TL el operador puede trabajar con plena seguridad. En efecto, el

horno ha sido diseñado y construido respetando las normas europeas.

VERSATILIDAD: PIZZA MAXI Y OTROS ALIMENTOS

La cinta de carga (de 50 o también de 80 cm, según el modelo) permite desenhornar las pizzas de la dimensión deseada (también maxi – hasta de Ø 50 cm con el mod. TL105L y más de Ø 50 cm con el mod. TL108L) y cocinar, calentar o regenerar productos de gastronomía (como tostadas, verduras, platos preparados, bocadillos, cruasán...) de forma continua.

ERGONOMÍA

Aun sobreponiendo 3 cámaras, el horno está diseñado para optimizar los movimientos del operador que puede trabajar con toda comodidad y rapidez. Por comodidad operativa, según la colocación del horno en una cocina, taller o zona de venta-distribución, puedes pedir que el sentido de rotación de la cinta transportadora sea de izquierda a derecha o viceversa.

FACILIDAD DE LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

El horno lo puedes mantener perfectamente limpio y eficiente con pocos movimientos.

TL 105 LCD / TL 108 LCD



Caratteristiche tecniche

- Temperatura max 400°C.
- Camera con pareti in materiale refrattario dotata di resistenze corazzate indipendenti su cielo e platea.
- Struttura interamente in acciaio inox.
- Nastro in AISI 430.
- Possibilità di avanzamento nastro da 1,30 a 10 minuti.
- Possibilità di arrestare il nastro per cotture statiche.
- Paratie regolabili in altezza per infornare anche prodotti voluminosi
- Leccarde raccogli briciole posizionate sotto il nastro in entrata e in uscita dalla camera.
- Impianto con lampada alogena.
- Pannello di controllo digitale con schermo da 7" e dotato di una pratica manopola a scroll per le impostazioni dei parametri.
- Sovrapposibilità fino a tre camere.

Technische Eigenschaften

- Max Temperatur 400 ° C.
- Backkammer mit Wänden aus Schamott und gepanzerten unabhängigen Widerständen für Ober- und Unterhitze.
- Gesamte Struktur aus Edelstahl.
- Band aus AISI 430.
- Möglichkeit der Bandzufuhr von 1,30 bis 10 Minuten.
- Möglichkeit, den Riemen für statisches Garen anzuhalten.
- Hochverstellbare Schotte zum Backen auch sperriger Produkte.
- Krümelschalen unter dem Förderband in und aus der Kammer.
- Beleuchtung mit Halogenlampe.
- Digitales Bedienfeld mit 7-Zoll-Bildschirm und praktischem Scroll-Knopf für Parametereinstellungen.
- Es können bis zu 3 Kammern aufeinandergestellt werden.

Technical specifications

- Max temperature 400°C.
- Chamber with firebrick walls having separate roof and bedplate sheathed heating elements.
- Completely stainless-steel structure.
- AISI 430 stainless-steel conveyor belt.
- Belt speed settable from 1,30 to 10 minutes.
- Possibility to stop the belt for static cooking.
- High-adjustable bulkheads to bake bulky products.
- Crumb trays positioned under the conveyor belt and in and out of the chamber.
- Lighting system with halogen lamp.
- Digital control panel with 7 "screen with a practical scroll knob for parameter settings.
- Stackable to form triple deck configuration.

Características técnicas

- Temperatura máxima 400 ° C
- Cámara con paredes de material refractario dotata de resistencias acorazadas independientes en la bóveda y en el piso del horno.
- Estructura enteramente de acero inoxidable.
- Cinta transportadora de AISI 430.
- Velocidad de la cinta de 1.30 a 10 minutos.
- Posibilidad de detener la cinta para cocinar estática.
- Mamparos de alto ajuste para hornear incluso productos voluminosos.
- Bandejas de migas colocadas debajo de la cinta transportadora dentro y fuera de la cámara.
- Instalación con lámpara halógena.
- Panel de control digital con pantalla de 7 "y equipado con una práctica perilla de desplazamiento para la configuración de parámetros.
- Se pueden sobreponer hasta tres cámaras.

Caractéristiques techniques

- Température max 400 ° C
- Chambre à parois en matériau réfractaire doté de résistances blindées indépendantes situées sur le plafond et la sole.
- Structure entièrement en acier inoxydable.
- Bande en AISI 430.
- Possibilité d'alimentation par courroie de 1,30 à 10 minutes.
- Possibilité d'arrêter la ceinture pour la cuisson statique.
- Cloisons réglables en hauteur pour cuire des produits même encombrants.
- Plateaux à miettes placés sous la bande transporteuse dans et hors de la chambre.
- Éclairage à lampe à halogène.
- Panneau de commande numérique avec écran 7 "et équipé d'un bouton de défilement pratique pour le réglage des paramètres.
- Trois chambres superposables.



Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische Daten - Datos técnicos

Mod.	kW Max*	kW/h**	Alimentazione Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Camera cottura (L x P x A) Baking chamber (W x D x H) Chambre de cuisson (L x P x H) Backraum (B x T x H) Cámara de cocción (A x P x A)	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
			Volt Hz Ph	cm	cm	kg
TL 105 LCD/1	11,5	7	400/230 50 3N	50 x 100 x 10,5	97 x 220 x 42,2	242
TL 105 LCD/2	23	14	400/230 50 3N	50 x 100 x 10,5	97 x 220 x 79,9	460
TL 105 LCD/3	34,5	21	400/230 50 3N	50 x 100 x 10,5	97 x 220 x 117,6	678
TL 108 LCD/1	20,5	13	400/230 50 3N	80 x 100 x 10,5	127 x 220 x 42,2	328
TL 108 LCD/2	41	26	400/230 50 3N	80 x 100 x 10,5	127 x 220 x 79,9	628
TL 108 LCD/3	61,5	39	400/230 50 3N	80 x 100 x 10,5	127 x 220 x 117,6	928

*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 (màxima instalada disponible) **kW/h = Consumo medio por hora ***Voltajes especiales disponibles



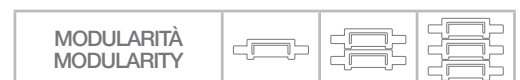
Un'idea di produttività* - A guide to output* - Une idée de la productivité* Buckleistung* - Una idea de productividad*

Mod.	Nastro Belt - Bande Band - Cinta	Pizza ø 30-35 cm	Pizza ø 45-50 cm	Teglia 60x 40 cm
	cm - L	n.	n.	n.
TL 105 LCD/1	50			
		67/h	40/h	13/h
TL 108 LCD/1	80			
		124/h	45/h	28/h

*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



Nota - Note - Note - Anmerkung - Nota

La cottura può avvenire mediante apposite padelline, teglie, oppure supporti circolari in rete metallica alluminata o (inox), inox oppure direttamente sul nastro a rete del forno.

You can bake using pans, sheets or round aluminium or stainless-steel mesh screens or else directly on the oven's mesh belt.

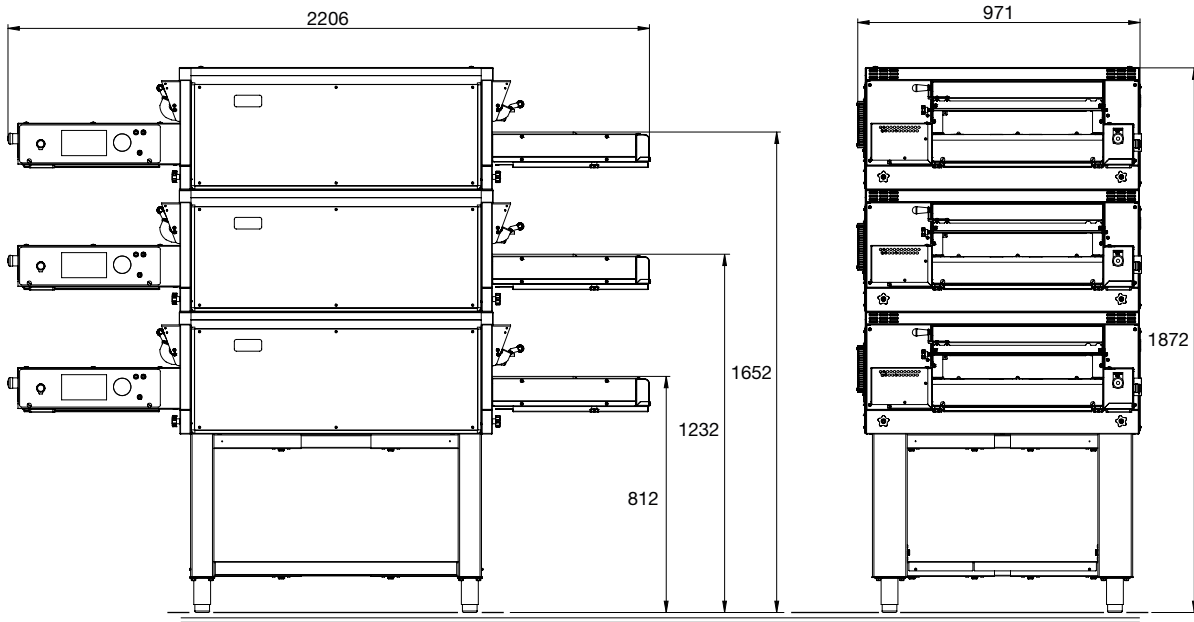
La cuisson peut avoir lieu dans de petites poêles spéciales, des plaques ou sur des supports circulaires en treillis métallique aluminisé ou en acier inoxydable, ou directement sur la bande à treillis du four.

Die Pizzas können in Pizzaformen, auf dem Blech oder auf runden Aluminium bzw. Edelstahlgittern gebacken werden. Möglich

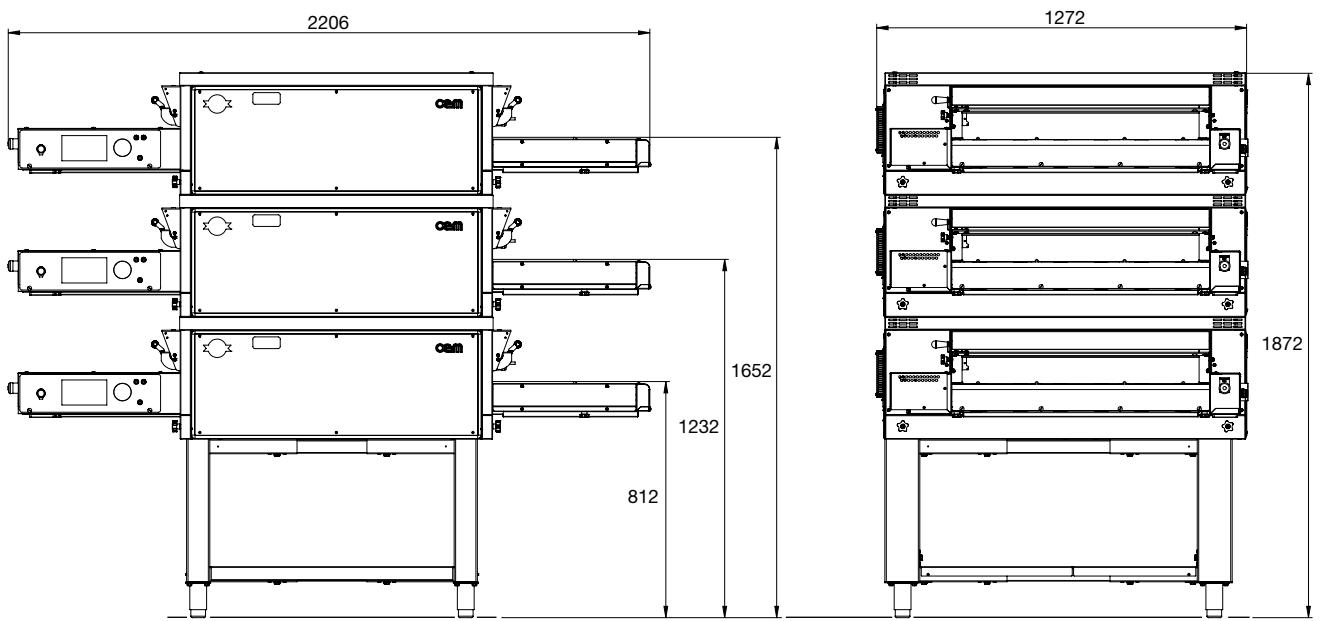
ist auch das Backen direkt auf dem Gitter des Ofenbandes.

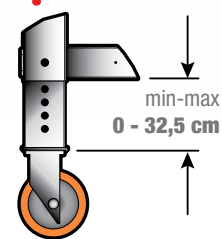
La cocción se puede llevar a cabo mediante cazuelitas específicas, bandejas, soportes circulares de red metálica de aluminio o inoxidable o también directamente sobre la cinta reticulada del horno.

 Tunnel TL 105 LCD/3



 Tunnel TL 108 LCD/3





Passo fori | Holes step
 Schritt Löcher | Step trous
 Agujeros paso
2,5 cm

Optional - Optionals - Optionals - Zubehör - Optional

Optional / Optionals / Optionals Zubehör / Optional		Mod.	L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A
			cm
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	TL 105 LCD/1-2-3	100 x 93,8 x 67,7 ÷ 100,2
		TL 108 LCD/1-2-3	100 x 123,8 x 67,7 ÷ 100,2
	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	TL 105 LCD/1-2-3	100 x 93,8 x 67,7 ÷ 100,2
		TL 108 LCD/1-2-3	100 x 123,8 x 67,7 ÷ 100,2

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 Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.



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.

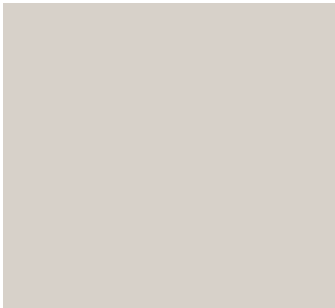
Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkt persönlich zu testen.

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

www.oemali.com
www.aureaali.com



+39 0376 910511
info@oemali.com



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence