

Otti- made 2024

PIZZA EQUIPMENT



Made in Italy



"Made in Italy" is Ottimade strength.
Synonymous of reliability
and accuracy.

Ciò che dà forza al prodotto Ottimade
è una garanzia "Made in Italy",
sinonimo di affidabilità e precisione.

Die Stärke Ottimade- Produkte ist ein
"Made in Italy" Garantie Synonym
für Zuverlässigkeit und Präzision.

Ce qui donne force au produit Ottimade
est une garantie "Made in Italy",
synonymes de fiabilité et précision.

Lo que da fuerza al producto Ottimade
es la garantía "Made in Italy",
sinónimo de confiabilidad y precisión.

Сильной стороной продукции
Ottimade является ее итальянское
происхождение, что гарантирует
надежность и точность.



Index

PAGE - PAGINA

ELECTRIC OVENS FORNI ELETTRICI	6
GAS OVENS FORNI A GAS	42
ACCESSORIES FOR OVENS ACCESSORI PER FORNI	50
CONVEYOR OVENS FORNI A TUNNEL	72
ROLLING MACHINES DILAMINATRICI	82
PIZZA PRESSES FORMATRICI	92
MIXERS IMPASTATRICI	98
DIVIDERS & ROUNDERS PORZIONATRICI E ARROTONDATRICI	124

Pizza equipment

We are experts in designing and producing professional equipment for the pizzeria industry.

Siamo specializzati nella progettazione e realizzazione di apparecchi professionali destinati al settore della pizzeria.

Wir haben uns auf die Entwicklung und Herstellung professioneller Geräte für die Pizzeria-Branche spezialisiert.

Nous sommes spécialisés dans la conception et la production des équipements professionnels pour le secteur de la pizzeria.

Somos especialistas en la concepción y la producción de equipos profesionales para el sector de la pizzería.

Мы специализируемся на разработке и производстве профессионального оборудования для пиццерий.



Electric ovens



Essential and adaptable electric ovens, available in different sizes and configurations to meet every need.

Forni elettrici essenziali e versatili, disponibili in diverse dimensioni e configurazioni per rispondere a qualsiasi esigenza.

Unverzichtbare und vielseitige Elektrobacköfen, die in verschiedenen Größen und Konfigurationen erhältlich sind, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

Fours électriques essentiels et versatiles, disponibles en différentes dimensions et configurations pour répondre à toute exigence.

Hornos eléctricos esenciales y versátiles, disponibles en diferentes tamaños y configuraciones para satisfacer cualquier necesidad.

Незаменимые и универсальные электрические печи, доступные в различных размерах и конфигурациях для удовлетворения любых требований.

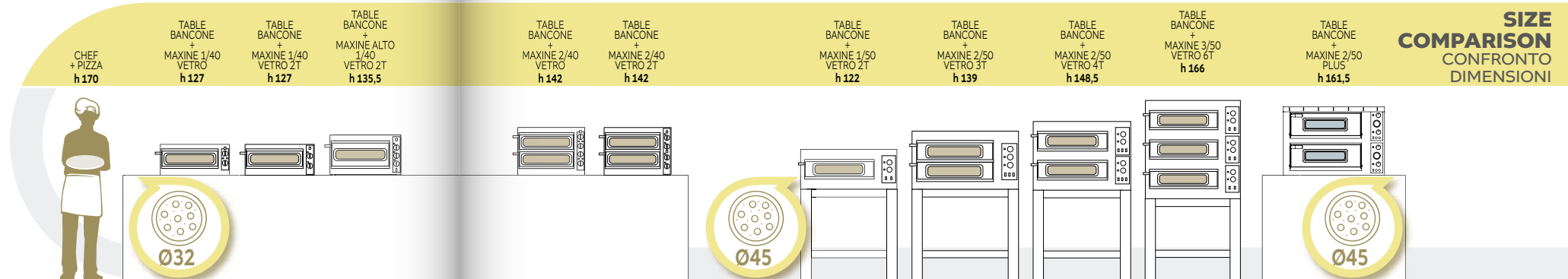
Maxine

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



Maxine is a series of small electric ovens in stainless steel and pre-painted sheet metal. The cooking surface is in refractory stone and the insulation is in rockwool evaporated with sheathed heating elements. The internal lighting enables a constant monitoring of the baking process. 230/400V power supply with neutral (special voltages available on request).

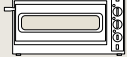
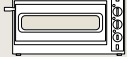
Maxine è una serie di forni elettrici di piccole dimensioni in acciaio inox e lamiera verniciata. Il piano di cottura è in pietra refrattaria e l'isolamento in lana di roccia evaporata con resistenze corazzate. L'illuminazione interna consente il monitoraggio costante della cottura. Alimentazione 230/400V trifase con neutro (voltaggi speciali disponibili su richiesta).

Maxine ist eine Serie von kleinen Elektroöfen aus Edelstahl und vorlackiertem Blech. Das Kochfeld besteht aus feuerfestem Stein und die Isolierung aus aufgedampfter Steinwolle mit armierten Widerständen. Die Innenbeleuchtung ermöglicht die ständige Überwachung des Garvorgangs. Stromversorgung 230/400V Dreiphasenstrom mit Nullleiter (Sonderspannungen auf Anfrage).

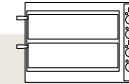
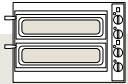
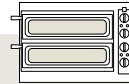
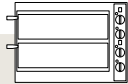
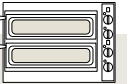
Maxine est une série de fours électriques de petites dimensions en acier inox et tôle prépeinte. Le plan de cuisson est en pierre réfractaire et l'isolation en laine de roche évaporée avec résistances blindées. L'éclairage interne permet le contrôle constant de la cuisson. Alimentation 230/400V avec neutre (voltages spéciaux disponibles sur demande).

Maxine es una serie de hornos eléctricos de pequeñas dimensiones en acero inoxidable y chapa prepintada. El plano de cocción es de piedra refractaria y el aislamiento es de lana de roca evaporada con resistencias blindadas. La iluminación interna permite el seguimiento constante de la cocción. Alimentación 230/400V con neutro (voltajes especiales disponibles a petición).

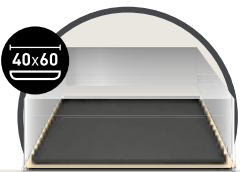
Maxine представляет собой серию небольших электрических печей, изготовленных из нержавеющей стали и листового металла с полимерным покрытием. Варочная поверхность реализована из огнеупорного камня, изоляция - из высушенной минеральной ваты, а нагревательные элементы покрыты защитной оболочкой. Внутренняя подсветка позволяет постоянно контролировать процесс приготовления. Питание 230/400В, с нейтралью (печи для нестандартных напряжений - по заказу).

 		 			
		 CSA/UL CERTIFICATION AVAILABLE DISPONIBILE MODELLO CERTIFICATO CSA/UL			
   		   			
MODEL MODELLO		Maxine 1/40	Maxine 1/40 Vetro	Maxine 1/40 Vetro 2T	Maxine alto 1/40 Vetro 2T
CHAMBERS CAMERE		n° 1	1	1	1
PIZZE PIZZE	n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER POTENZA	kW	1,6	1,6	1,6	1,6
TOP	W	800x1	800x1	800x1	800x1
BOTTOM	W	800x1	800x1	800x1	800x1
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	7,0	7,0	7,0	7,0
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	-	-	-	-
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	   cm	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 18,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	   cm	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 36,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	   cm	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 42,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	22,0	22,0	24,0	29,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	24,0	24,0	26,0	31,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	•	•	•
TIMER TIMER		•	•	-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

 		 			
		   			
MODEL MODELLO		Maxine 2/40	Maxine 2/40 Vetro	Maxine 2/40 4T	Maxine 2/40 Vetro 4T
CHAMBERS CAMERE		n° 2	2	2	2
PIZZE PIZZE	n°	 + 	 + 	 + 	 + 
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320	50 - 320
POWER POTENZA	kW	2,4	2,4	3,2	3,2
TOP	W	800x2	800x2	800x2	800x2
BOTTOM	W	800x1	800x1	800x2	800x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	10,4	10,4	13,9	13,9
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	-	-	-	-
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	   cm	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	   cm	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	   cm	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	33,0	33,0	36,0	36,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	35,0	35,0	38,0	38,0
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	•	-	•
TIMER TIMER		•	•	-	-
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•

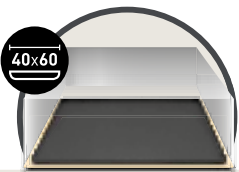
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Maxine 1/50 2T	Maxine 1/50 Vetro 2T		
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n° 1	1		
PIZZE PIZZE	n°	1	1		
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	1	1		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450		
POWER POTENZA	kW	4,0	4,0		
TOP	W	2000x1	2000x1		
BOTTOM	W	2000x1	2000x1		
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400		
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	17,4	17,4		
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	8,7		
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0		
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm	91,5 69,0 36,0	91,5 69,0 36,0		
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm	97,0 77,0 48,0	97,0 77,0 48,0		
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	48,0	48,0		
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	56,0	56,0		
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•		
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	•		
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•		

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

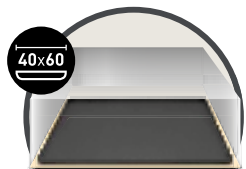


1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Maxine 2/50 3T	Maxine 2/50 Vetro 3T	Maxine 2/50 4T	Maxine 2/50 Vetro 4T
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n° 2	2	2	2
PIZZE PIZZE	n°	2 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW	6,0	6,0	8,0	8,0
TOP	W	2000x2	2000x2	2000x2	2000x2
BOTTOM	W	2000x1	2000x1	2000x2	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	26,1	26,1	34,8	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	8,7	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 53,0	91,5 69,0 62,5	91,5 69,0 62,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 65,0	97,0 77,0 75,0	97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	71,0	71,0	76,0	76,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	80,0	80,0	85,0	85,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	•	-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Maxine OVENS



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

MECHANICAL MECCANICO			Maxine 3/50 6T	Maxine 3/50 Vetro 6T
MODEL MODELLO				
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n°	3	3
PIZZE PIZZE		n°	3 + 3 + 3	3 + 3 + 3
40x60 TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°	3	3
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA		kW	12,0	12,0
TOP		W	2000x3	2000x3
BOTTOM		W	2000x3	2000x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	52,2	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	91,5 69,0 90,0	91,5 69,0 90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 102,5	97,0 77,0 102,5
NET WEIGHT PESO NETTO		kg	114,0	114,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	124,0	124,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•

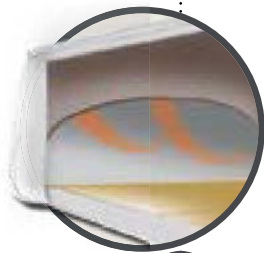
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Optimade



Maxine 2/50 PLUS

Rails for Gastronorm-GN pans
Guide per teglie Gastronorm-GN
Führungsschienen für
Gastronorm-GN Blech
Guides pour plaques
Gastronorm-GN
Guías para bandejas
Gastronorm-GN
Направляющие для противней
Gastronorm-GN



Integrated heat recirculation system
in the cooking chamber
Sistema integrato di recupero
di calore in camera di cottura
Integriertes
Wärmerückgewinnungssystem
im Backraum
Système de récupération
de chaleur intégré dans
la chambre de cuisson
Sistema de recuperación
de calor integrado en la cámara
de cocción
Встроенная система
рециркуляции тепла в камере



MECHANICAL MECCANICO			Maxine 2/50 Plus
MODEL MODELLO			
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n°	2
PIZZE PIZZE		n°	2 + 2
RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLIE GASTRONORM-GN			•
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450
POWER POTENZA		kW	8,0
TOP		W	2000x2
BOTTOM		W	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	54,0 50,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	85,0 68,0 63,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT PESO NETTO		kg	87,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	96,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Alfa

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



OPTIONAL

D ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION
A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

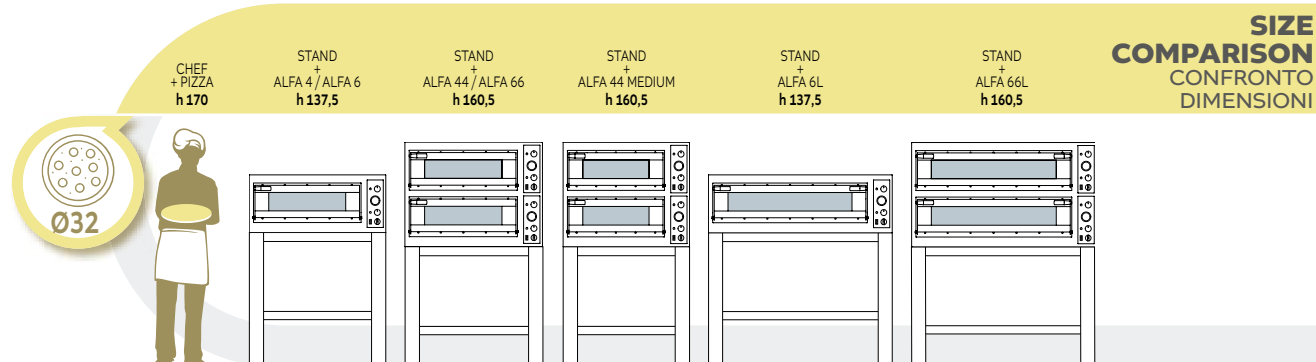
AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTlich
VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSIÓN DIGITAL
HA ZAKAZ VOZMOZHNA
POSTAVKA ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

Alfa electric oven series is made of stainless steel and pre-painted steel. Available in different sizes, all ovens are equipped with a refractory stone hob, sheathed heating elements and rock wool insulation. The door features a generous-size window, allowing greater visibility into the baking chamber. Special voltages are available on request.

La serie di forni elettrici Alfa è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata. Disponibili in diverse dimensioni, tutti i forni sono dotati di un piano cottura in pietra refrattaria, resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia evaporata. La porta è dotata di un vetro dalle dimensioni generose, consentendo una maggiore visibilità in camera di cottura. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Elektrobacköfen der Serie Alfa sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Die Öfen sind in verschiedenen Größen erhältlich und verfügen alle über eine Kochfläche aus feuerfestem Stein, gepanzerte Heizelemente und eine Isolierung aus dämmender Steinwolle. Die Tür ist mit einer großflächigen Glasscheibe ausgestattet, die eine bessere Sicht in den Garraum ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.



ACCESSORIES FOR OVENS

Alfa can be accessorised with the oven stand

Alfa è accessoriabile con il supporto forno

Alfa kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Alfa peut être équipé du support de four

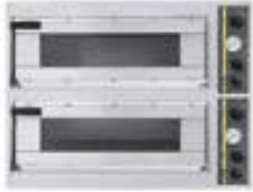
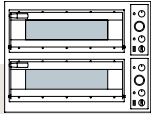
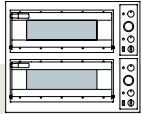
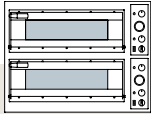
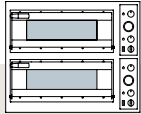
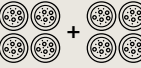
Alfa puede tener como accesorios el soporte del horno

Печи Alfa могут быть дополнены подставкой

La série de fours électriques Alfa est réalisée en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Disponibles en différentes dimensions, tous les fours sont équipés d'une sole de cuisson en pierre réfractaire, de résistances blindées et d'une isolation en laine de roche évaporée. La porte est équipée d'une vitre de grande taille, ce qui permet une meilleure visibilité dans la chambre de cuisson. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

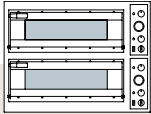
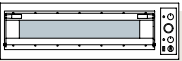
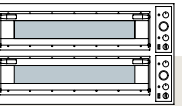
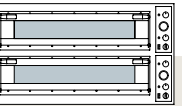
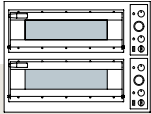
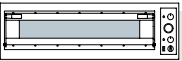
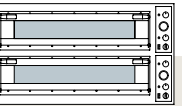
La serie de hornos eléctricos Alfa está realizada en acero inoxidable y chapa prepintada. Disponibles en diferentes tamaños, todos los hornos están equipados con una superficie de cocción de piedra refractaria, resistencias blindadas y aislamiento de lana de roca. La puerta está provista de un cristal de amplias dimensiones que permite una mayor visibilidad en la cámara de cocción. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Электрические печи серии Alfa изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Все печи, доступные в различных размерах, оснащены жарочной поверхностью из огнеупорного камня, бронированными нагревательными элементами и изоляцией из испаренной каменной ваты. Дверца оснащена стеклом большого размера, обеспечивающим лучший обзор варочной камеры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

 				
 				
 MECHANICAL MECCANICO				
MODEL MODELLO				
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2
PIZZE PIZZE	n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	4,7	9,4	9,4
TOP	W	2350x1	2350x2	2350x2
BOTTOM	W	2350x1	2350x2	2350x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	20,4	40,9	40,9
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,2	20,4	20,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W cm  D  H	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm  D  H	97,5 92,5 41,5	97,5 92,5 74,5	90,0 87,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm  D  H	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	102,0 102,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	75,0	122,0	117,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	88,0	136,0	131,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



  				
				
 MECHANICAL MECCANICO				
MODEL MODELLO				
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2
PIZZE PIZZE	n°			
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	7,2	14,4	7,2
TOP	W	1200x3	1200x6	1200x3
BOTTOM	W	1200x3	1200x6	1200x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	31,3	62,6	31,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,4	20,9	10,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	 W cm  D  H	66,0 99,0 14,0	66,0 99,0 14,0	99,0 66,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W cm  D  H	97,5 121,5 41,5	97,5 121,5 74,5	130,5 93,0 41,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm  D  H	102,0 127,0 57,0	102,0 127,0 90,0	144,0 106,0 57,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	100,0	181,0	115,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	115,0	197,0	130,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

AlfaXL

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

1-2 CHAMBERS
CAMERE

MAX 450°C WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

LARGER COOKING CHAMBER THAN THE BASIC MODEL
CAMERA DI COTTURA PIU' GRANDE RISPETTO AL MODELLO BASIC



OPTIONAL

D ON REQUEST AVAILABLE IN DIGITAL VERSION	AUF ANFRAGE AUCH IN DER DIGITALEN VERSION ERHÄLTlich	A PEDIDO TAMBIÉN EN LA VERSION DIGITAL
A RICHIESTA ANCHE NELLA VERSIONE DIGITALE	VERSION NUMÉRIQUE DISPONIBLE SUR DEMANDE	HA ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

Alfa electric oven series is made of stainless steel and pre-painted steel. Available in different sizes, all ovens are equipped with a refractory stone hob, sheated heating elements and rock wool insulation. The door features a generous-size window, allowing greater visibility into the baking chamber. Special voltages are available on request.

La serie di forni elettrici Alfa è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata. Disponibili in diverse dimensioni, tutti i forni sono dotati di un piano cottura in pietra refrattaria, resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia evaporata. La porta è dotata di un vetro dalle dimensioni generose, consentendo una maggiore visibilità in camera di cottura. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Elektrobacköfen der Serie Alfa sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Die Öfen sind in verschiedenen Größen erhältlich und verfügen alle über eine Kochfläche aus feuerfestem Stein, gepanzerte Heizelemente und eine Isolierung aus dämmender Steinwolle. Die Tür ist mit einer großflächigen Glasscheibe ausgestattet, die eine bessere Sicht in den Garraum ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

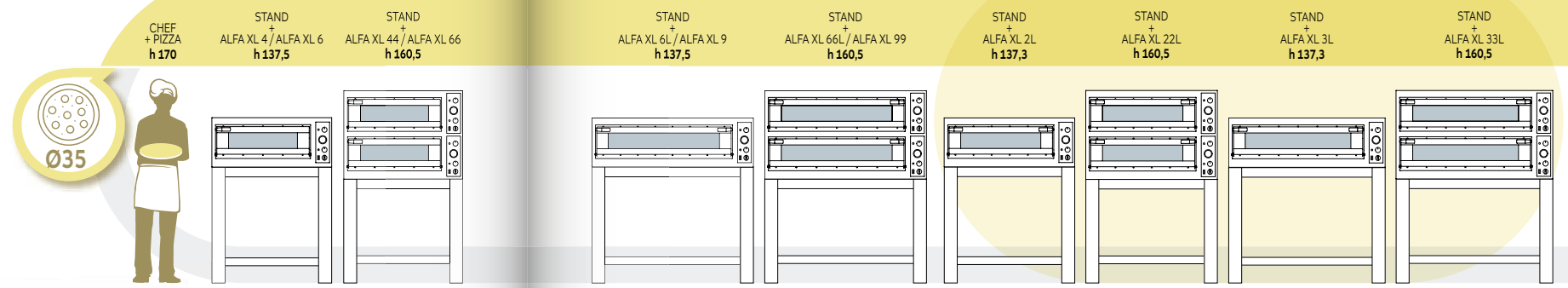
La série de fours électriques Alfa est réalisée en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Disponibles en différentes dimensions, tous les fours sont équipés d'une sole de cuisson en pierre réfractaire, de résistances blindées et d'une isolation en laine de roche évaporée. La porte est équipée d'une vitre de grande taille, ce qui permet une meilleure visibilité dans la chambre de cuisson. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

La serie de hornos eléctricos Alfa está realizada en acero inoxidable y chapa prepintada. Disponibles en diferentes tamaños, todos los hornos están equipados con una superficie de cocción de piedra refractaria, resistencias blindadas y aislamiento de lana de roca. La puerta está provista de un cristal de amplias dimensiones que permite una mayor visibilidad en la cámara de cocción. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Электрические печи серии Alfa изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Все печи, доступные в различных размерах, оснащены жарочной поверхностью из огнеупорного камня, бронированными нагревательными элементами и изоляцией из испаренной каменной ваты. Дверца оснащена стеклом большого размера, обеспечивающим лучший обзор варочной камеры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

40x60 D60

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



ACCESSORIES FOR OVENS

Alfa XL can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Alfa XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Alfa XL è accessoribile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Alfa XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Alfa XL kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit "Gärschrank" ausgestattet werden

Печи Alfa XL могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом

D60

Depth 60 cm, suitable
to stand on counters

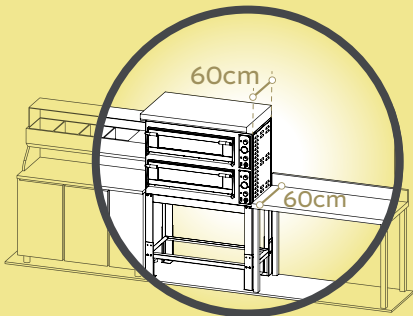
Profondità 60 cm,
adatto per appoggio
su piani di lavoro

Tiefe 60 cm,
geeignet für Tresen

Profondeur 60 cm,
approprié pour être soutenu
sur plans de travail

Profundidad 60 cm,
adecuado para apoyo
sobre planes de trabajo

Глубина 60 см, может быть
установлена на стол



MECHANICAL MECCANICO										
MODEL MODELLO		Alfa XL 2L		Alfa XL 22L		Alfa XL 3L		Alfa XL 33L		
	CHAMBERS CAMERE	n°	1	2		1		2		
	PIZZE PIZZE	n°			+				+	
	TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°			+				+	
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450		50 - 450		50 - 450		50 - 450	
	POWER POTENZA	kW	5,0		10,0		6,0		12,0	
	TOP	W	2500x1		2500x2		3000x1		3000x2	
	BOTTOM	W	2500x1		2500x2		3000x1		3000x2	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400		230 - 400		230 - 400		230 - 400	
	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	21,7		43,5		26,1		52,2	
	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,9		21,7		13,0		26,1	
	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm 82,0 41,0 14,0		cm 82,0 41,0 14,0		cm 108,0 41,0 14,0		cm 108,0 41,0 14,0	
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm 110,0 60,0 41,5		cm 110,0 60,0 74,5		cm 130,5 60,0 41,5		cm 130,5 60,0 74,5	
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm 115,0 72,0 57,0		cm 115,0 72,0 90,0		cm 137,0 69,0 57,0		cm 137,0 69,0 90,0	
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	59,0		106,0		72,1		124,9	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	66,0		119,0		82,0		136,0	
	DIGITAL VERSION DIGITALE		•		•		•		•	
	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•		•		•		•	
	INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•		•		•		•	
	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•		•		•	
	OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•		•		•		•	

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO						
MODEL MODELLO			Alfa XL 4	Alfa XL 44	Alfa XL 6	Alfa XL 66
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0
TOP	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
BOTTOM	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	72,0	72,0	72,0	72,0
	D		72,0	72,0	108,0	108,0
	H		14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	100,0	100,0	100,0	100,0
	D		95,5	95,5	131,5	131,5
	H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	102,0	102,0	106,0	106,0
	D		102,0	102,0	144,0	144,0
	H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		77,0	139,0	110,0	198,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	90,0	153,0	125,0	215,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			◦	◦	◦	◦
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			◦	◦	◦	◦
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			◦	◦	◦	◦

◦ AS STANDARD | DI SERIE ◦ OPTIONAL | OPTIONAL



MECHANICAL MECCANICO						
MODEL MODELLO			Alfa XL 6L	Alfa XL 66L	Alfa XL 9	Alfa XL 99
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW		9,0	18,0	13,2	26,4
TOP	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
BOTTOM	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		39,1	78,3	57,4	114,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	19,1	38,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	108,0	108,0	108,0	108,0
	D		72,0	72,0	108,0	108,0
	H		14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	136,0	136,0	136,0	136,0
	D		95,5	95,5	131,5	131,5
	H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	144,0	144,0	144,0	144,0
	D		106,0	106,0	142,0	142,0
	H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		118,0	176,0	156,0	269,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	136,0	197,0	176,0	300,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			◦	◦	◦	◦
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			◦	◦	◦	◦
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			◦	◦	◦	◦

◦ AS STANDARD | DI SERIE ◦ OPTIONAL | OPTIONAL

Medea

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



OPTIONAL



**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTICH

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSIÓN DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

Medea series ovens are made of stainless steel and pre-painted steel, featuring a refined design and great attention to detail. Each oven is equipped with a refractory stone hob and three top and bottom sheathed heating elements, thus guaranteeing more homogeneous cooking. Special voltages available on request.

I forni della serie Medea sono realizzati in acciaio inox e lamiera verniciata, caratterizzati da un design ricercato e finiture curate nei minimi dettagli. Ogni forno è dotato di un piano cottura in pietra refrattaria e tre resistenze corazzate su platea e cielo, garantendo così cotture più omogenee. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Öfen der Serie Medea sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt und zeichnen sich durch ein raffiniertes Design und eine sorgfältige Verarbeitung aus. Jeder Ofen ist mit einem Boden aus feuerfestem Stein und drei gepanzerten Heizelementen am Boden und an der Decke ausgestattet, was ein gleichmäßigeres Garen ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

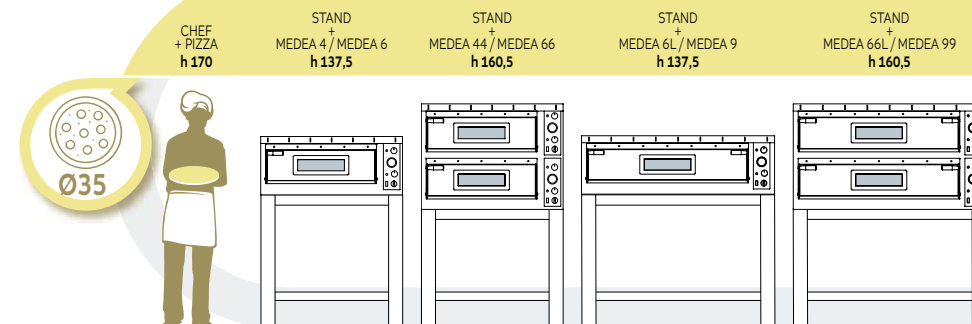
Les fours de la série Medea sont réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte, caractérisés par une esthétique raffinée et une grande attention aux détails. Chaque four est équipé d'une sole en pierre réfractaire et de trois éléments chauffants blindés sur la sole et la voûte, garantissant ainsi une cuisson plus homogène. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

Los hornos de la serie Medea están realizados en acero inoxidable y chapa prepintada, caracterizados por un diseño refinado y una gran atención al detalle. Cada horno está equipado con una superficie de cocción en piedra refractaria y tres resistencias blindadas en el piso y el techo, lo que garantiza una cocción más uniforme. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Печи серии Medea изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла, отличаются изысканным дизайном и тщательной отделкой. Каждая печь оснащена варочной поверхностью из огнеупорного камня и тремя верхними и нижними бронированными нагревательными элементами, что обеспечивает более однородное приготовление. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

Optimade

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



ACCESSORIES FOR OVENS

Medea can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Medea è accessorabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Medea kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

Medea peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Medea puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Medea могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом



MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Medea 4	Medea 44	Medea 6	Medea 66
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	4	8	6	12
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
TOP	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
BOTTOM	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm	72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm	100,0 96,0 41,5	100,0 96,0 74,5	100,0 132,0 41,5	100,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	85,0	162,0	115,0	203,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	98,0	176,0	130,0	220,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Medea 6L	Medea 66L	Medea 9	Medea 99
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°	6	12	8	16
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
TOP	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
BOTTOM	W	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm	136,0 96,0 41,5	136,0 96,0 74,5	136,0 132,0 41,5	136,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	118,0	211,0	170,0	269,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	136,0	232,0	220,0	300,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE

EndorGlass

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C

INNER DIMENSIONS ARE
UNCHANGED FOR TR EXCEPT
FOR ENDOR GLASS

DIMENSIONI INTERNE INVARIATE
PER TR TRANNE CHE PER
ENDOR GLASS

DIE INTERNEN DIMENSIONEN
SIND BEI TR UNVERÄNDERT MIT
AUSNAHME VON ENDOR GLASS

LES DIMENSIONS INTERNES
RESENT LES MÊMES POUR TR,
SAUF POUR ENDOR GLASS

LAS MEDIDAS INTERNAS SON
LAS MISMAS PARA TR,
SALVO PARA ENDOR GLASS

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ
ОДИНАКОВЫЕ ДЛЯ TR, ЗА
ИСКЛЮЧЕНИЕМ ENDOR GLASS

(W. -3 CM WIDTH / D. -1,5 CM)



OPTIONAL

**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTICH

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSIÓN DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

The Endor series ovens are made of stainless steel and pre-painted steel. Besides the refractory stone hob and the sheated heating elements, each oven is equipped with a knob for smoke outlet control and a 4 cm thick double glass door, so that the cooking chamber is even better insulated and the set temperature can be reached more quickly. Special voltages available on request.

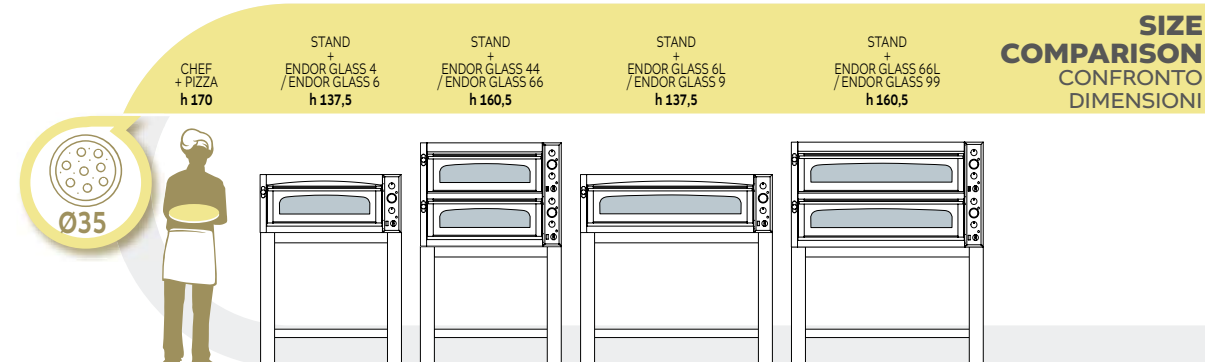
I forni della serie Endor sono realizzati in acciaio inox e lamiera preverniciata. Oltre al piano cottura in pietra refrattaria e alle resistenze corazzate, ogni forno è dotato di una manopola per la gestione dello scarico fumi e una porta con doppio vetro con spessore di 4cm, così da isolare ancora meglio la camera di cottura e consentire un più rapido raggiungimento della temperatura impostata. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Öfen der Serie Endor sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Neben dem Boden aus feuerfestem Stein und den gepanzerten Heizelementen ist jeder Ofen mit einem Drehknopf zur Steuerung des Rauchabzugs und einer 4 cm dicken, doppelt verglasten Tür ausgestattet, die den Garraum zusätzlich isoliert und ein schnelleres Erreichen der eingestellten Temperatur ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

Les fours de la série Endor sont réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Outre la sole en pierre réfractaire et les éléments chauffants blindés, chaque four est équipé d'un bouton pour le réglage de l'évacuation des fumées et d'une porte à double vitre de 4 cm d'épaisseur, ce qui permet d'isoler encore mieux la chambre de cuisson et d'atteindre plus rapidement la température programmée. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

Los hornos de la serie Endor están realizados en acero inoxidable y chapa prepintada. Además de la superficie de cocción en piedra refractaria y de las resistencias blindadas, cada horno está equipado con un mando para el control de la salida de humos y una puerta con doble cristal de 4 cm de grosor, para aislar aún mejor la cámara de cocción y alcanzar más rápidamente la temperatura programada. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Печи серии Endor изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Помимо варочной поверхности из огнеупорного камня и бронированных нагревательных элементов, каждая печь оснащена ручкой управления дымоотводом и дверцей с двойным остеклением толщиной 4 см для дополнительной изоляции варочной камеры и более быстрого достижения заданной температуры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.



ACCESSORIES FOR OVENS

Endor Glass can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Accessoriable con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Endor Glass kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Endor Glass peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Endor Glass puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Печи Endor Glass можно дополнить подставкой или расстоечным шкафом



MECHANICAL MECCANICO			Endor 4 Glass	Endor 44 Glass	Endor 6 Glass	Endor 66 Glass
MODEL MODELLO						
CHAMBERS CAMERE	Ø35	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°	4	4 + 4	6	6 + 6
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0
TOP	W		1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
BOTTOM	W		1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		8,7	17,4	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm		72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm		100,0 94,0 41,5	100,0 94,0 74,5	100,0 130,0 41,5	100,0 130,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm		102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		85,4	154,4	115,0	205,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		98,5	168,8	130,0	213,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			°	°	°	°
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			°	°	°	°
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			°	°	°	°

° AS STANDARD | DI SERIE ° OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO			Endor 6L Glass	Endor 66L Glass	Endor 9 Glass	Endor 99 Glass
MODEL MODELLO						
CHAMBERS CAMERE	Ø35	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°	6	6 + 6	9	9 + 9
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		9,0	18,0	13,2	26,4
TOP	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
BOTTOM	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		39,1	78,3	57,4	114,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	19,1	38,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm		108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm		136,0 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm		144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		119,8	218,0	170,0	280,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		138,0	239,0	190,0	311,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			°	°	°	°
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			°	°	°	°
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			°	°	°	°

° AS STANDARD | DI SERIE ° OPTIONAL | OPZIONALE

MizarGlass

ELECTRIC OVENS

**MECHANICAL
MECCANICO**

**CHAMBERS
CAMERE**
1-2

**WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO**
MAX 450°C



OPTIONAL



**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTICH

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSION DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ



**STEAMER AVAILABLE
FOR MULTIFUNCTIONAL USE**

DISPONIBILE CON
VAPORIERA PER UN UTILIZZO
MULTIFUNZIONE

ERHÄLTICH MIT DAMPFARER
FÜR DEN VERSCHIEDENE
ZWECKE

DISPONIBLE AVEC GÉNÉRATEUR
DE VAPEUR POUR UNE UTILISATION
MULTIFONCTIONNELLE

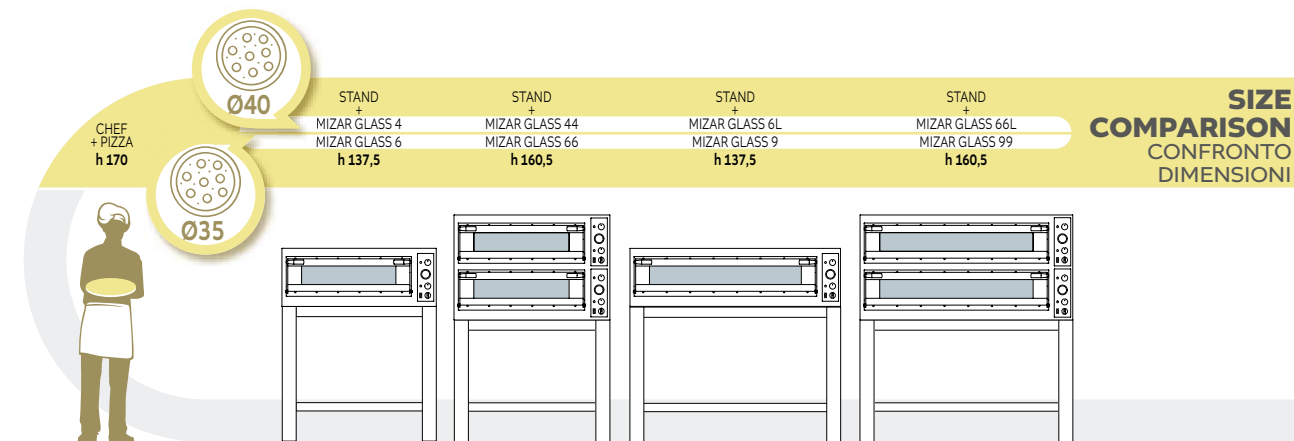
DISPONIBLE CON GENERADOR
DE VAPOR PARA UN USO
MULTIFUNCIONAL

ОПЦИЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА
ДЛЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

The ovens of the Mizar Glass series are optimised for baking in trays, thanks to the large dimensions of the baking chamber which can accommodate, depending on the oven size, from two to ten 40x60 baking trays. Versatile and functional, these ovens represent a perfect solution for those looking for a product adaptable to different uses. On request, also available in the version with digital panel and steamer.

I forni della serie Mizar Glass sono ottimizzati per la cottura in teglia, grazie alle dimensioni generose della camera di cottura che può ospitare, a seconda delle dimensioni del forno, da due a dieci teglie formato 40x60. Versatili e funzionali, rappresentano una soluzione perfetta per chi cerca un prodotto adattabile a diversi utilizzi. Su richiesta, disponibile anche nella versione con il pannello digitale e con la vaporiera.

Die Öfen der Serie Mizar Glass sind für das Backen in Backblechen optimiert, dank der großzügigen Abmessungen des Backraums, der je nach Ofengröße zwei bis zehn Backbleche 40x60 aufnehmen kann. Sie sind vielseitig und funktional und damit die perfekte Lösung für alle, die ein Produkt suchen, das sich an verschiedene Verwendungszwecke anpassen lässt. Auf Anfrage auch in einer Version mit digitalem Bedienfeld und Dampfgarer erhältlich.



ACCESSORIES FOR OVENS

Mizar Glass can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Mizar Glass kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Mizar Glass peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Mizar Glass puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Печи Mizar Glass могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.

Les fours de la série Mizar Glass sont optimisés pour la cuisson en plaques à pizza, grâce aux grandes dimensions de la chambre de cuisson qui peut accueillir, selon la taille du four, de deux à dix plaques à pizza de 40x60. Versatiles et fonctionnels, ils représentent une solution parfaite pour ceux qui recherchent un produit adaptable à différentes utilisations. Sur demande, ils sont également disponibles dans la version avec panneau numérique et générateur de vapeur.

Los hornos de la serie Mizar Glass están optimizados para la cocción en bandejas, gracias a las generosas dimensiones de la cámara de cocción que puede alojar, según la dimensión del horno, de dos a diez bandejas de 40x60. Versátiles y funcionales, representan una solución perfecta para quienes buscan un producto adaptable a diferentes usos. Bajo pedido, también disponible en versión con panel digital y vaporizador.

Печи серии Mizar Glass оптимальны для выпечки на противнях благодаря большим размерам пекарной камеры, в которой в зависимости от размера печи может поместиться от двух до десяти противней 40x60. Универсальные и функциональные, они являются отличным решением для тех, кто ищет изделие, адаптируемое к различным условиям использования. По запросу также доступна версия с цифровой панелью и паровой печью.

MizarAltoGlass

 **ELECTRIC OVENS**

 **MECHANICAL**
MECCANICO

 **CHAMBER**
CAMERA

 **WORKING TEMPERATURE**
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



OPTIONAL



**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTlich

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSIÓN DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ



**STEAMER AVAILABLE
FOR MULTIFUNCTIONAL USE**

DISPONIBILE CON
VAPORIERA PER UN UTILIZZO
MULTIFUNZIONE

ERHÄLTlich MIT DAMPFGERÄT
FÜR DEN VERSCHIEDENE
ZWECKE

DISPONIBLE AVEC GÉNÉRATEUR
DE VAPEUR POUR UNE UTILISATION
MULTIFONCTIONNELLE

DISPONIBLE CON GENERADOR
DE VAPOR PARA UN USO
MULTIFUNCIONAL

ОПЦИЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА
ДЛЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Compared to the Mizar Glass series, the Mizar Alto Glass ovens offer an even larger baking chamber with a total height of 27 cm, making the oven more versatile with the possibility of cooking even voluminous products, such as bakery products.

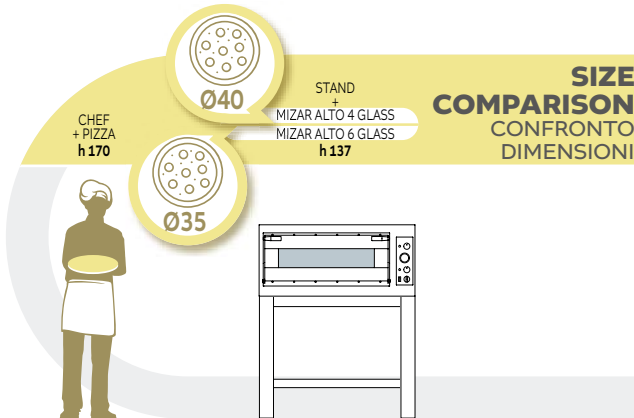
Rispetto alla serie Mizar Glass, i forni Mizar Alto Glass offrono una camera di cottura ancora più ampia con altezza totale di 27cm, rendendo il forno ancora più versatile con la possibilità di cucinare anche prodotti più voluminosi, come prodotti di panificazione.

Im Vergleich zur Mizar Glass Serie bieten die Mizar Alto Glass Öfen einen noch größeren Garraum mit einer Gesamthöhe von 27 cm, was den Ofen noch vielseitiger macht und die Möglichkeit bietet, auch Produkte mit mehr Volumen zu garen, wie z.B. Backwaren.

Par rapport à la série Mizar Glass, les fours Mizar Alto Glass offrent une chambre de cuisson encore plus grande avec une hauteur totale de 27 cm, ce qui rend le four encore plus polyvalent avec la possibilité de cuire des produits plus volumineux, tels que les produits de boulangerie.

En comparación con la serie Mizar Glass, los hornos Mizar Alto Glass ofrecen una cámara de cocción aún mayor, con una altura total de 27 cm, haciendo que el horno sea aún más versátil con la posibilidad de cocinar también productos más voluminosos, como productos de panadería.

По сравнению с серией Mizar Glass, печи Mizar Alto Glass имеют еще большую варочную камеру общей высотой 27 см, что делает печь еще более универсальной и позволяет готовить даже объемные продукты, например, хлебобулочные изделия.



ACCESSORIES FOR OVENS

Can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Может комплектоваться подставкой или расстойной камерой



INCREASED HEIGHT COOKING CHAMBER

CAMERA CON ALTEZZA AUMENTATA

The oven has a spacious chamber, excellent for cooking even bakery products.

Il forno presenta una camera dalle dimensioni generose, ottime per cucinare anche prodotti dedicati alla panificazione.

Der Ofen verfügt über einen großzügigen Garraum, der sich auch hervorragend zum Backen von Brot eignet.

Le four est doté d'une chambre spacieuse, idéale pour la cuisson des produits de boulangerie.

El horno tiene una cámara espaciosa, excelente también para cocinar productos de panadería.

Печь имеет просторную камеру, отлично подходящую для приготовления даже хлебобулочных изделий.



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM



**MECHANICAL
MECCANICO**

MODEL
MODELLO

**Mizar 4 Alto
Glass**

**Mizar 6 Alto
Glass**



**CHAMBERS
CAMERE**

n°

1

1



**PIZZE
PIZZE**

n°



**TRAYS 40X60
TEGLIE 40X60**

n°



**WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO**

°C

50 - 450

50 - 450



POWER | POTENZA

kW

6,9

10,2



TOP

W

1150x3

1700x3



BOTTOM

W

1150x3

1700x3



**POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE**

volt

230 - 400

230 - 400



**ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE
ASSORBIMENTO MONOFASE**

Amp x
phase

30,0

44,3



**ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE
ASSORBIMENTO TRIFASE**

Amp x
phase

10,0

14,8



**INTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI INTERNE**

W cm

82,0

82,0

D cm

84,0

108,0

H cm

27,0

27,0



**EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI ESTERNE**

W cm

110,0

110,0

D cm

108,0

132,0

H cm

51,0

51,0



**PACKING DIMENSIONS
DIMENSIONI IMBALLO**

W cm

115,0

118,0

D cm

115,0

142,0

H cm

66,5

66,5



NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

108,0

133,0



GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

124,0

155,0



**DIGITAL VERSION
DIGITALE**

•

•



**12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER
TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA**

•

•



**INTERNAL LIGHT
LUCE INTERNA**

•

•



**REFRACTORY STONE HOB
PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA**

•

•



**OPTIONAL REFRACTORY STONE
PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE**

•

•



**STEAM GENERATOR
VAPORIERA**

•

•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



Gas ovens



Efficient, safe and easy-to-use gas ovens ensuring homogeneous cooking and high productivity.

Forni a gas efficienti, sicuri e facili da usare, garantiscono cotture omogenee e una grande produttività.

Effiziente, sichere und einfach zu bedienende Gasöfen garantieren gleichmäßiges Garen und hohe Produktivität.

Fours à gaz performants, sûrs et faciles à utiliser, qui garantissent une cuisson homogène et une productivité élevée.

Hornos de gas eficientes, seguros y fáciles de usar que garantizan una cocción uniforme y una alta productividad.

Эффективные, безопасные и простые в использовании газовые духовые шкафы гарантируют равномерное приготовление пищи и высокую производительность.

HaloGas

GAS OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBER
CAMERA

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



Made from stainless steel and pre-painted steel, Halo gas ovens are safe and easy to use, equipped with efficient burners and an optimally insulated cooking chamber to minimise gas waste and ensure fast, homogenous cooking every time.

Realizzati in acciaio inox e lamiera preverniciata, i forni a gas Halo sono sicuri e semplici da utilizzare, dotati di bruciatori efficienti e una camera di cottura ottimamente isolata, così da ridurre al minimo lo spreco di gas e assicurare sempre cotture veloci e omogenee.

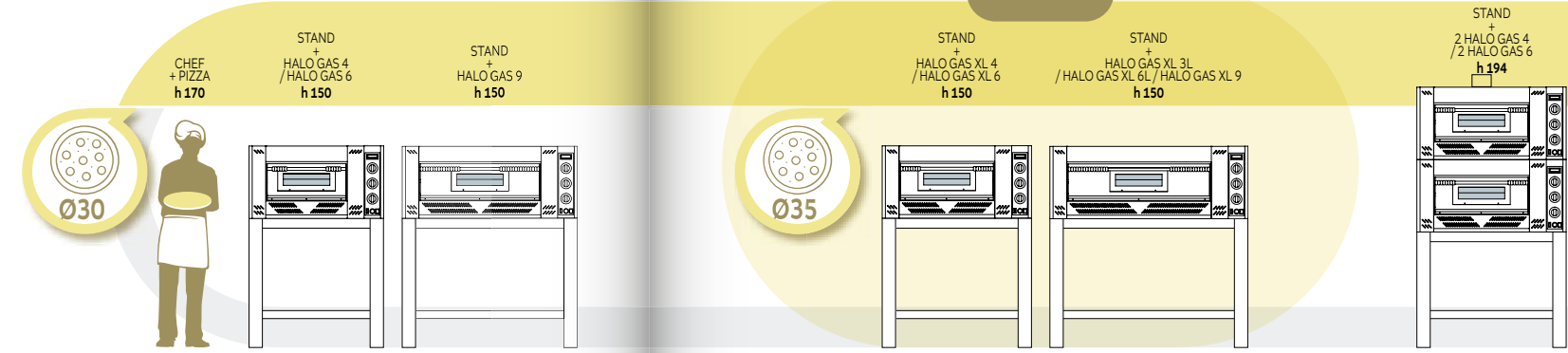
Die aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigten Halo-Gasbacköfen sind sicher und einfach zu bedienen. Sie sind mit effizienten Brennern und einem optimal isolierten Garraum ausgestattet, um den Gasverbrauch zu minimieren und jederzeit ein schnelles und gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte, les fours à gaz Halo sont sûrs et faciles à utiliser. Ils sont équipés de brûleurs efficaces et d'une chambre de cuisson isolée de manière optimale afin de minimiser les pertes de gaz et de garantir une cuisson rapide et homogène à chaque fois.

Fabricados en acero inoxidable y chapa prepintada, los hornos de gas Halo son seguros y fáciles de usar, y están equipados con quemadores eficientes y una cámara de cocción óptimamente aislada para minimizar el consumo de gas y garantizar una cocción rápida y uniforme en todo momento.

Изготовленные из нержавеющей стали и предварительно окрашенного металлического листа, газовые печи Halo безопасны и просты в использовании, оснащены эффективными горелками и оптимально изолированной рабочей камерой, что позволяет минимизировать расход газа и обеспечить быстрое и равномерное приготовление пищи в любое время.

XL OVENS



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

ALL GAS OVENS ARE STACKABLE UP TO TWO CHAMBERS OF THE SAME MODEL

TOUS LES FOURS GAS SONT SUPERPOSABLES JUSQU'À DEUX CHAMBRES DU MÊME MODÈLE

TUTTI I FORNI GAS SONO SOVRAPPONIBILI FINO A DUE CAMERE DELLO STESSO MODELLO

ALLES GAS-ÖFEN SIND STAPELBAR MIT BIS ZU ZWEI KAMMERN DES GLEICHEN MODELLS

TODOS LOS HORNOS DE GAS SON APILABLES HASTA DOS CÁMARAS DEL MISMO MODELO

ПЕЧИ GAS МОЖНО ШТАБЕЛИРОВАТЬ ПО 2 КАМЕРЫ ОДНОЙ МОДЕЛИ В ВЫСОТУ



ACCESSORIES FOR OVENS

Halo Gas can be accessorised with the oven stand

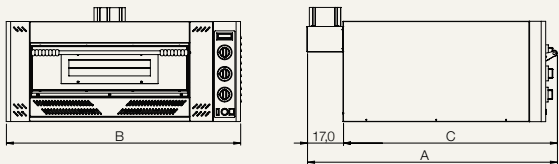
HALO GAS peut être équipé du support de four

HALO GAS è accessorabile con il supporto forno

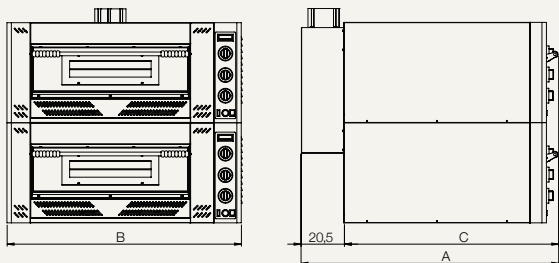
HALO GAS puede tener como accesorios el soporte del horno

HALO GAS kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Печи HALO GAS могут быть дополнены подставками



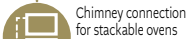
OVEN MODEL MODELLO FORNO	CM DIMENSIONI DIMENSIONI		
	B	C	A
HALO GAS 4	100,0	89,0	106,0
HALO GAS 6	100,0	119,0	136,0
HALO GAS 9	130,0	119,0	136,0
HALO GAS XL 4	111,0	101,0	118,0
HALO GAS XL 6	111,0	137,0	154,0
HALO GAS XL 3L	147,0	70,0	87,0
HALO GAS XL 6L	147,0	101,0	118,0
HALO GAS XL 9	147,0	137,0	154,0



OVEN MODEL MODELLO FORNO	CM DIMENSIONI DIMENSIONI		
	B	C	A
HALO GAS 4-4	100,0	89,0	109,5
HALO GAS 6-6	100,0	119,0	139,5
HALO GAS 9-9	130,0	119,0	139,5
HALO GAS XL 4-4	111,0	101,0	121,5
HALO GAS XL 6-6	111,0	137,0	157,5
HALO GAS XL 3L-3L	147,0	70,0	90,5
HALO GAS XL 6L-6L	147,0	101,0	121,5
HALO GAS XL 9-9	147,0	137,0	157,5



OPTIONAL



Chimney connection
for stackable ovens

Raccordo per forni
a gas da sovrapporre

Kaminanschluss
für Aufsatzgasöfen

Raccord pour fours
à gaz à super poser

Empalme para hornos
de gas apilables

Подключение дымохода
для штабелируемых печей



Windproof chimney

Camino antiviento

Winddichter Kamin

Cheminée antivent

Chimenea antiviento

Ветрозащитный дымоход



SPECIFY METHANE GAS OR LPG
(BUTANE OR PROPANE)

SPECIFICARE TIPO DI GAS:
METANO O GPL
(BUTANO O PROPANO)

AN DER BESTELLUNG MUSS
MAN ENTWEDER METHAN ODER
FLÜSSIGGAS GAS (BUTAN ODER
PROPAN) GENAU ANGEBEN

SPÉCIFIER LE TYPE DE GAZ:
METHANE OU GAZ DE PÉTROLE
LIQUÉFIÉ (BUTANE OR
PROPANE)

ESPECIFICAR EL TIPO DE GAS:
METANO O GLP (BUTANO
O PROPANO)

ПРИ ЗАКАЗЕ УКАЗАТЬ ТИП ГАЗА:
МЕТАН ИЛИ СЖИЖЕННЫЙ
НЕФТЯНОЙ ГАЗ (БУТАН ИЛИ
ПРОПАН)

MECHANICAL
MECCANICO

MODEL MODELLO		Halo Gas 4	Halo Gas 6	Halo Gas 9
CHAMBERS CAMERE	n°	1	1	1
PIZZE PIZZE	n°	4	6	9
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
POWER POTENZA	kW	16,1	21,5	27,0
	BTU/hr	55000	73000	92000
	kcal/h	13800	18500	23200
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS	kg/h	1,262 (G 30/31)	1,696 (G 30/31)	2,129 (G 30/31)
	m³/h	1,693 (G 20)	2,275 (G 20)	2,852 (G 20)
	m³/h	1,693 (G 25)	2,275 (G 25)	2,852 (G 25)
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	61,0	61,0	91,0
	D cm	60,0	90,0	90,0
	H cm	15,0	15,0	15,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	100,0	100,0	130,0
	D cm	106,0	136,0	136,0
	H cm	54,0	54,0	54,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	104,0	104,0	138,0
	D cm	94,0	125,0	125,0
	H cm	60,0	60,0	60,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	96,0	123,0	156,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	108,0	138,0	175,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•
WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVENTO		•	•	•
CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



MECHANICAL MECCANICO		Halo Gas XL 4		Halo Gas XL 6	
MODEL MODELLO		Halo Gas XL 4		Halo Gas XL 6	
CHAMBERS CAMERE		1		1	
PIZZE PIZZE		4		6	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		0 - 450		0 - 450	
POWER POTENZA		18,0		23,0	
		61000		78000	
		15500		19800	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		230		230	
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS		1,432 (G 30/31)		1,933 (G 30/31)	
		1,954 (G 20)		2,725 (G 20)	
		2,491 (G 25)		3,149 (G 25)	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		72,0		72,0	
		72,0		108,0	
		15,0		15,0	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		111,0		111,0	
		118,0		154,0	
		54,0		54,0	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		116,0		119,0	
		116,0		143,0	
		60,0		60,0	
NET WEIGHT PESO NETTO		113,0		145,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO		127,0		162,0	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•		•	
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•		•	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•	
WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVENTO		•		•	
CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE		•		•	

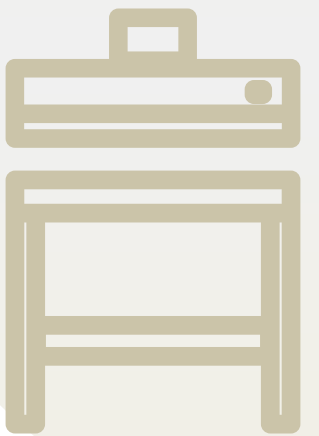
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



MECHANICAL MECCANICO		Halo Gas XL 3L		Halo Gas XL 6L		Halo Gas XL 9	
MODEL MODELLO		Halo Gas XL 3L		Halo Gas XL 6L		Halo Gas XL 9	
CHAMBERS CAMERE		1		1		1	
PIZZE PIZZE		3		6		9	
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		0 - 450		0 - 450		0 - 450	
POWER POTENZA		16,0		23,0		31,0	
		55000		78000		106000	
		13800		19800		26700	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		230		230		230	
GAS CONSUMPTION CONSUMO GAS		1,209 (G 30/31)		1,933 (G 30/31)		2,532 (G 30/31)	
		1,659 (G 20)		2,725 (G 20)		3,255 (G 20)	
		1,780 (G 25)		3,149 (G 25)		4,136 (G 25)	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		108,0		108,0		108,0	
		41,0		72,0		108,0	
		15,0		15,0		15,0	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		147,0		147,0		147,0	
		87,0		118,0		154,0	
		54,0		54,0		54,0	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		152,0		154,0		159,0	
		77,0		115,0		143,0	
		60,0		60,0		60,0	
NET WEIGHT PESO NETTO		89,0		150,0		184,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO		100,0		165,0		206,0	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•		•		•	
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•		•		•	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•		•	
WINDPROOF CHIMNEY CAMINO ANTIVENTO		•		•		•	
CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE		•		•		•	

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Accessories for ovens



Lots of accessories to customise your Ottimade oven, such as stands, proofers, hoods and more.

Tanti accessori per personalizzare il proprio forno Ottimade, quali supporti, celle di lievitazione, cappe e molto altro.

Jede Menge Zubehör, um Ihren Ottimade-Ofen individuell zu gestalten, wie z. B. Ständer, Gärzellen, Hauben und mehr.

Nombreux accessoires pour personnaliser votre four Ottimade, tels que des supports, des étuves de fermentation, des hottes et bien plus encore.

Numerosos accesorios para personalizar vuestro horno Ottimade, como soportes, fermentadoras, campanas y mucho más.

Множество аксессуаров для индивидуальной настройки вашей печи Ottimade, таких как подставки, расстоечные камеры, вытяжки и многое другое.

Refractory Stones

ACCESSORIES FOR OVENS

TOP AND BOTTOM CIELO E PLATEA

IDEAL FOR IDEALE PER ALFA - ALFA XL - MEDEA - ENDOR GLASS

Alfa P. 16

OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm	CHAMBERS CAMERE n°
ALFA 4	MOD 4 R	66,0 x 66,0 x 14,0	1
ALFA 6	MOD 6 R	66,0 x 99,0 x 14,0	1
ALFA 6L	MOD 6L R	99,0 x 66,0 x 14,0	1
ALFA 44 ALFA 44 MEDIUM	MOD 44 R	66,0 x 66,0 x 14,0	2
ALFA 66	MOD 66 R	66,0 x 99,0 x 14,0	2
ALFA 66L	MOD 66L R	99,0 x 66,0 x 14,0	2

Alfaxi P. 20 Medea P. 26 EndorGlass P. 30

OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm	CHAMBERS CAMERE n°
ALFA XL 2L	MOD XL 2L R	82,0 x 41,0 x 14,0	1
ALFA XL 3L	MOD XL 3L R	108,0 x 41,0 x 14,0	1
ALFA XL 4 - MEDEA 4 - ENDOR 4 GLASS	MOD XL 4 R	72,0 x 72,0 x 14,0	1
ALFA XL 6 - MEDEA 6 - ENDOR 6 GLASS	MOD XL 6 R	72,0 x 108,0 x 14,0	1
ALFA XL 6L - MEDEA 6L - ENDOR 6L GLASS	MOD XL 6L R	108,0 x 72,0 x 14,0	1
ALFA XL 9 - MEDEA 9 - ENDOR 9 GLASS	MOD XL 9 R	108,0 x 108,0 x 14,0	1
ALFA XL 22L	MOD XL 22L R	82,0 x 41,0 x 14,0	2
ALFA XL 33L	MOD XL 33L R	108,0 x 41,0 x 14,0	2
ALFA XL 44 - MEDEA 44 - ENDOR 44 GLASS	MOD XL 44 R	72,0 x 72,0 x 14,0	2
ALFA XL 66 - MEDEA 66 - ENDOR 66 GLASS	MOD XL 66 R	72,0 x 108,0 x 14,0	2
ALFA XL 66L - MEDEA 66L - ENDOR 66L GLASS	MOD XL 66L R	108,0 x 72,0 x 14,0	2
ALFA XL 99 - MEDEA 99 - ENDOR 99 GLASS	MOD XL 99 R	108,0 x 108,0 x 14,0	2

IMPORTANT!

PLEASE REQUEST
WHEN PLACING THE ORDER
DA RICHIEDERE AL
MOMENTO
DELL'ORDINE

Optimade

Steam generator is not available
for fully refractory models

La vaporiera non è disponibile
per i modelli
tutto refrattari

Keine Dampferzeuger für
Vollschamott Öfen verfügbar

Le Vapeur n'est pas disponible
pour les modèles Complètement
Réfractaire

La vaporera no esta disponible
para los modelos Totalmente
Refractario

Парогенератор недоступен для
полностью огнеупорных моделей

The fully refractory ovens are not
stackable for more than 2 decks

I forni tutto refrattari non
possono essere sovrapposti per
più di 2 camere

Vollschamott Öfen können
nicht mehr als 2 Kammern
übereinander positioniert werden

Les fours complètement
réfractaires ne peuvent pas être
superposés sur plus de 2 chambres

En los hornos totalmente
refractarios no pueden
superponerse más de 2 cámaras

Полностью огнеупорные печи
можно штабелировать не более
чем в 2 яруса по высоте

The Proofers are not available for
fully refractory ovens

Non sono disponibili le celle
di lievitazione per i forni tutto
refrattari

Keine Gärschranke für
Vollschamott Öfen verfügbar

Les étuves de fermentation ne
sont pas disponibles pour les
fours complètement réfractaires

Las fermentadoras para los
hornos totalmente refractarios no
están disponibles

Для полностью огнеупорных
печей расстойные шкафы не
предусмотрены

FULL CHAMBER TUTTA LA CAMERA

IDEAL FOR IDEALE PER ALFA XL - MEDEA - ENDOR GLASS - MIZAR GLASS

Alfaxi P. 20

Medea P. 26

EndorGlass P. 30

OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm	CHAMBERS CAMERE n°
ALFA XL 4 - MEDEA 4 - ENDOR 4 GLASS	MOD XL 4 TR	72,0 x 72,0 x 14,0	1
ALFA XL 6 - MEDEA 6 - ENDOR 6 GLASS	MOD XL 6 TR	72,0 x 108,0 x 14,0	1
ALFA XL 6L - MEDEA 6L - ENDOR 6L GLASS	MOD XL 6L TR	108,0 x 72,0 x 14,0	1
ALFA XL 9 - MEDEA 9 - ENDOR 9 GLASS	MOD XL 9 TR	108,0 x 108,0 x 14,0	1
ALFA XL 44 - MEDEA 44 - ENDOR 44 GLASS	MOD XL 44 TR	72,0 x 72,0 x 14,0	2
ALFA XL 66 - MEDEA 66 - ENDOR 66 GLASS	MOD XL 66 TR	72,0 x 108,0 x 14,0	2
ALFA XL 66L - MEDEA 66L - ENDOR 66L GLASS	MOD XL 66L TR	108,0 x 72,0 x 14,0	2
ALFA XL 99 - MEDEA 99 - ENDOR 99 GLASS	MOD XL 99 TR	108,0 x 108,0 x 14,0	2

INNER DIMENSIONS ARE UNCHANGED FOR TR EXCEPT FOR ENDOR GLASS (-3 CM WIDTH, -1.5 CM DEPTH)
DIMENSIONI INTERNE INVARIATE PER TR TRanne CHE PER ENDOR GLASS (-3 CM IN LARGHEZZA, -1.5 CM IN PROFONDITÀ)
DIE INTERNEN DIMENSIONEN SIND BEI TR UNVERÄNDERT MIT AUSNAHME VON ENDOR GLASS (-3 CM BREITE, -1.5 CM TIEFE)
LES DIMENSIONS INTERNES RESTENT LES MÊMES POUR TR, SAUF POUR ENDOR GLASS (-3 CM EN LARGEUR, -1.5 CM EN PROFONDEUR)
LAS MEDIDAS INTERNAS SON LAS MISMAS PARA TR, SALVO PARA ENDOR GLASS (-3 CM EN ANCHO, -1.5 CM EN PROFUNDIDAD)
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ ОДИНАКОВЫЕ ДЛЯ TR, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ENDOR GLASS (-3 CM ШИРИНА, -1.5 CM ГЛУБИНА)

MizarGlass P. 34

MizarAltoGlass P. 38

OVEN MODEL MODELLO FORNO	REFRACTORY STONES MODEL MODELLO REFRATTARI	CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONI CAMERA cm	CHAMBERS CAMERE n°
MIZAR GLASS 4 / 4 ALTO	MOD 4 TR	82,0 x 84,0 x 17,5	1
MIZAR GLASS 6 / 6 ALTO	MOD 6 TR	82,0 x 108,0 x 17,5	1
MIZAR GLASS 6L	MOD 6L TR	123,0 x 84,0 x 17,5	1
MIZAR GLASS 9	MOD 9 TR	123,0 x 108,0 x 17,5	1
MIZAR GLASS 44	MOD 44 TR	82,0 x 84,0 x 17,5	2
MIZAR GLASS 66	MOD 66 TR	82,0 x 108,0 x 17,5	2
MIZAR GLASS 66L	MOD 66L TR	123,0 x 84,0 x 17,5	2
MIZAR GLASS 99	MOD 99 TR	123,0 x 108,0 x 17,5	2

FULL REFRACTORY NOT AVAILABLE FOR MIZAR ALTO GLASS MODELS | TUTTO REFRATTARIO NON DISPONIBILE PER MODELLI MIZAR ALTO GLASS | ALLE FEUERFESTEN MATERIALIEN NICHT VERFÜGBAR FÜR MIZAR ALTO GLASS MODELLE | TOUT
REFRACTAIRE NON DISPONIBLE POUR MODÈLES MIZAR ALTO GLASS | TODO REFRACTARIO NO DISPONIBLE PARA MODELOS MIZAR ALTO GLASS | ВСЕ ТИПЫ ОГНЕУПОРНОГО МАТЕРИАЛА НЕ ДОСТУПНЫ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ MIZAR ALTO GLASS ALTO GLASS

Proving Chambers

ACCESSORIES FOR OVENS



MECHANICAL
MECCANICO



WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

IDEAL FOR IDEALE PER ALFA XL - MEDEA - ENDOR GLASS - MIZAR GLASS



Proving chambers are an essential element in the production of the perfect dough. Available in several sizes and combinable with different types of ovens, Ottimade proving chambers feature a panoramic glass to monitor the dough's rising status and an adjustable thermostat up to 60°. Ideal for proving various doughs, both pizza and bakery products.

Le celle di lievitazione sono un elemento indispensabile per realizzare impasti perfetti. Disponibili in più dimensioni e abbinabili a diverse tipologie di forni, le celle Ottimade presentano un vetro panoramico per visionare lo stato di lievitazione dell'impasto e un termostato di regolabile fino a 60°. Ideali per la lievitazione di diversi impasti, sia per pizza che per prodotti da panificazione.

Teigführungszellen sind ein unverzichtbares Element für die Herstellung perfekter Teige. Die in verschiedenen Größen erhältlichen und mit unterschiedlichen Backöfen kombinierbaren Zellen von Ottimade sind mit einem großen Glasfenster, durch das man die Teigführung beobachten kann, und mit einem bis zu 60 °C einstellbaren Thermostat ausgestattet. Ideal für verschiedene Teigführungen, sowohl für Pizza als auch für Backwaren.

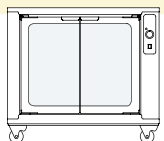
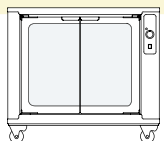
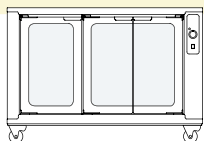


Les étuves de fermentation sont un élément indispensable à la réalisation de pâtes parfaites. Disponibles en plusieurs tailles et combinables avec différents types de fours, les étuves de fermentation Ottimade sont dotées d'une vitre panoramique permettant de visualiser l'état de levage de la pâte et d'un thermostat réglable jusqu'à 60°. Idéales pour la fermentation de différentes pâtes, aussi bien pour les pizzas que pour les produits de boulangerie.

Las fermentadoras son un elemento indispensable para la realización de masas perfectas. Disponibles en varios tamaños y combinables con diferentes tipos de hornos, las fermentadoras Ottimade cuentan con un cristal panorámico para ver el estado de fermentación de la masa y un termostato regulable hasta 60°. Ideales para fermentar diversas masas, tanto de pizza como de productos de panadería.

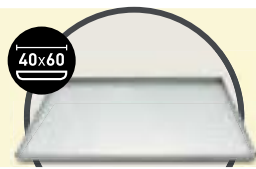
Расстоечные камеры - незаменимый элемент для приготовления идеального теста. Камеры Ottimade выпускаются нескольких размеров и могут комбинироваться с различными типами печей. Они оснащены панорамным стеклянным окном, позволяющим наблюдать за процессом расстойки теста, и регулируемым термостатом до 60°. Идеально подходит для расстойки различных видов теста, как для пиццы, так и для хлебобулочных изделий.

Ottimade

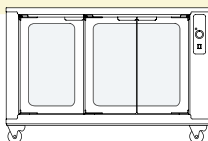
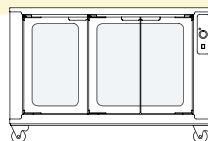


OVEN MODEL MODELLO FORNO		ALFA XL 3L ALFA XL 33L	ALFA XL 4 - ALFA XL 44 MEDEA 4 - MEDEA 44 ENDOR XL 4 ENDOR XL 44	ALFA XL 4 - ALFA XL 44 MEDEA 4 - MEDEA 44 ENDOR XL 4 ENDOR XL 44	
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		Cella Inox XL 3L-33L	Cella Inox XL 4-44	Cella Inox XL 6-66	
40x60	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	6 TRAYS	12 TRAYS	12 TRAYS
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0	9,0
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60
	POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	130,5	100,0
		D		49,0	84,5
		H		90,0	120,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	138,0	103,0
		D		70,0	103,0
		H		104,0	104,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	73,0	73,0	88,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	81,0	81,0	98,0
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•
	CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

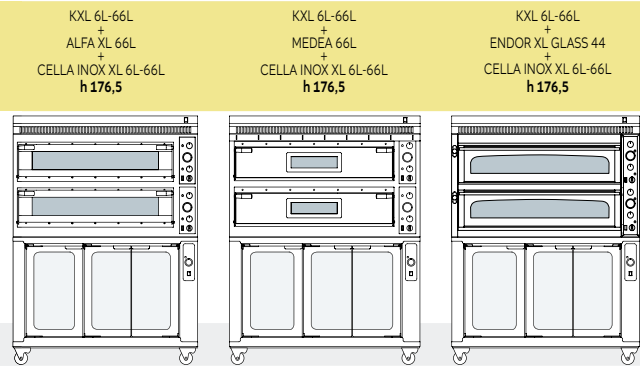
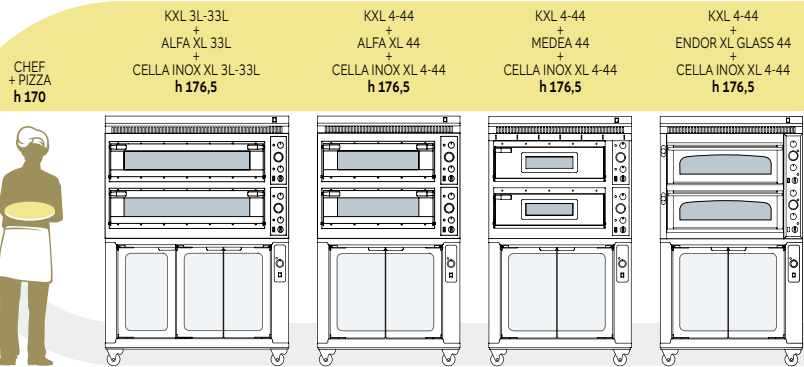


1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM



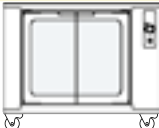
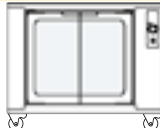
OVEN MODEL MODELLO FORNO		ALFA XL 6L - ALFA XL 66L MEDEA 6L - MEDEA 66L ENDOR XL 6L ENDOR XL 66L	ALFA XL 9 - ALFA XL 99 MEDEA 9 - MEDEA 99 ENDOR XL 9 ENDOR XL 99	
PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		Cella Inox XL 6L-66L	Cella Inox XL 9-99	
40x60	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	18 TRAYS	18 TRAYS
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0	9,0
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60
	POWER POTENZA	kW	2,0	2,0
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	136,0
		D		84,5
		H		120,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	142,0
		D		104,0
		H		104,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	107,0	133,0
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•
	CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

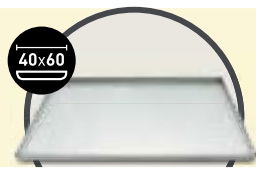


PROVING CHAMBERS
CAN BE COMBINED
WITH XL OVENS
CELLE DI LIEVITAZIONE
ABBINABILI A FORNI XL

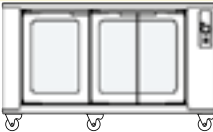
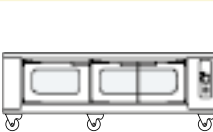
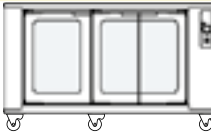
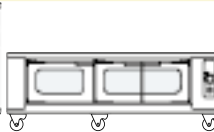


		OVEN MODEL MODELLO FORNO					
			MIZAR 4 GLASS MIZAR 44 GLASS MIZAR 4 ALTO GLASS	MIZAR 4 GLASS MIZAR 4 ALTO GLASS	MIZAR 6 GLASS MIZAR 66 GLASS MIZAR 6 ALTO GLASS	MIZAR 6 GLASS MIZAR 6 ALTO GLASS	
		PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE	Cella Inox T 4-44	Cella Inox T 4-4-4	Cella Inox T 6-66	Cella Inox T 6-6-6	
		LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	12 TRAYS	6 TRAYS	12 TRAYS	6 TRAYS
		SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	12,0	7,8	9,0	7,8
		WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60	0-60	0-60	0-60
		POWER POTENZA	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
		POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W	cm	110,0	110,0	110,0	110,0
		 D		96,5	96,5	120,5	120,5
		 H		90,0	55,0	90,0	55,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	113,0	113,0	116,0	116,0
		 D		113,0	113,0	140,0	140,0
		 H		104,0	69,0	104,0	69,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	62,0	62,0	70,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	93,0	72,0	72,0	84,0	
		WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•	•	•	•
		CASTORS SET SET DI RUOTE		•	•	•	•

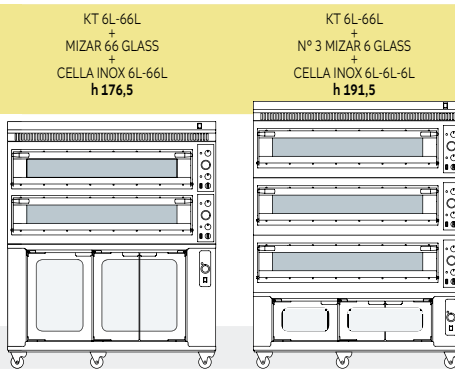
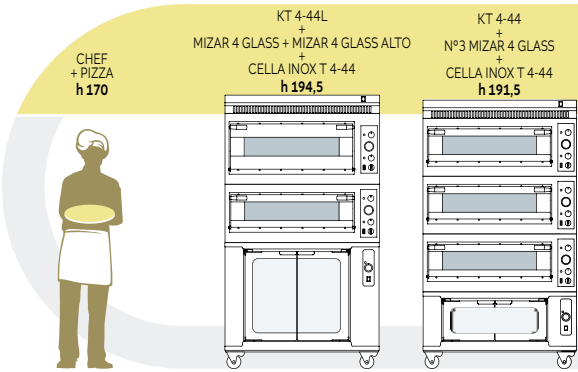
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

									
	OVEN MODEL MODELLO FORNO		MIZAR 6L GLASS MIZAR 66L GLASS		MIZAR 6L GLASS		MIZAR 9 GLASS MIZAR 99 GLASS		MIZAR 9 GLASS
	PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LIEVITAZIONE		Cella Inox T 6L-66L		Cella Inox T 6L-6L-6L		Cella Inox T 9-99		Cella Inox T 9-9-9
	LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO	n°	18 TRAYS		9 TRAYS		18 TRAYS		9 TRAYS
	SPACE BETWEEN TRAYS SPAZIO TRA LE TEGLIE	cm	9,0		7,8		9,0		7,8
	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0-60		0-60		0-60		0-60
	POWER POTENZA	kW	2,0		2,0		2,0		2,0
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230		230		230		230
	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	 W  D  H	cm 150,0 96,5 90,0		150,0 96,5 55,0		150,0 120,5 90,0		150,0 120,5 55,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W  D  H	cm 153,0 113,0 104,0		153,0 113,0 69,0		156,0 140,0 104,0		156,0 140,0 69,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	107,0		86,0		120,0		92,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	121,0		99,0		140,0		110,0
	WATER TRAY VASCHETTA PER L'ACQUA		•		•		•		•
	CASTORS SET SET DI RUOTE		•		•		•		•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



PROVING CHAMBERS
CAN BE COMBINED
WITH XL OVENS
CELLE DI LIEVITAZIONE
ABBINABILI A FORNI XL

Stand

ACCESSORIES
FOR OVENS

IDEAL FOR IDEALE PER
MAXINE - ALFA - ALFA XL - MEDEA -
ENDOR GLASS - MIZAR GLASS - HALO GAS



OPTIONAL



Second shelf
Secondo ripiano
Zweite Ablage
Deuxième étagère
Segundo estante
Вторая полка



The oven support is equipped with
four practical wheels with brake
Il supporto del forno è munito di
quattro comode ruote con freno
Die Halterung des Ofens ist
ausgestattet mit vier bequemen
Rädern mit Bremse
Le support du four est muni de
quatre roues avec frein très pratiques
El soporte del horno está formado
por cuatro cómodas ruedas con
freno
Подставка для печи оснащена
четырьмя удобными колесиками
с тормозами



The Ottimade oven stand is supplied
in specific sizes for each oven model.

Il supporto forno Ottimade è fornito
nelle misure specifiche per ciascun
modello di forno.

Der Ottimade-Ofenhalter wird in den
für jedes Ofenmodell spezifischen
Größen geliefert.

Le support four Ottimade est disponible
dans les tailles spécifiques pour chaque
modèle de four.

El soporte del horno Ottimade está
disponible en las medidas específicas
para cada modelo de horno.

Поставляем подставки под печи Ottimade
разных размеров, для любой модели.



Alfa P. 16

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
ALFA 1/50 - 2/50	SB 1/50 - SB 2/50	91,5 x 62,5 x 86,0	23,0	•	•
ALFA 3/50	SB 3/50	91,5 x 62,5 x 76,0	23,0	•	•
ALFA 44 MEDIUM	SB 44 MEDIUM	90,0 x 76,0 x 86,0	31,0	•	•
ALFA 4	SB 4	97,5 x 81,5 x 96,0	32,0	•	•
ALFA 44	SB 44	97,5 x 81,5 x 86,0			
ALFA 6	SB 6	97,5 x 110,5 x 96,0	38,0	•	•
ALFA 66	SB 66	97,5 x 110,5 x 86,0			
ALFA 6L	SB 6L	130,5 x 81,5 x 96,0	38,0	•	•
ALFA 66L	SB 66L	130,5 x 81,5 x 86,0			

Alfaxl P. 20

Medea P. 26

EndorGlass P. 30

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
ALFA XL 2L	SXL 2L	110,0 x 49,0 x 96,0	24,0	•	•
ALFA XL 22L	SXL 22L	110,0 x 49,0 x 86,0			
ALFA XL 3L	SXL 3L	130,5 x 49,0 x 96,0	31,0	•	•
ALFA XL 33L	SXL 33L	130,5 x 49,0 x 86,0			
ALFA XL 4 - MEDEA 4 - ENDOR GLASS 4	SXL 4	100,0 x 84,5 x 96,0	33,0	•	•
ALFA XL 44 - MEDEA 44 - ENDOR GLASS 44	SXL 44	100,0 x 84,5 x 86,0			
ALFA XL 6 - MEDEA 6 - ENDOR GLASS 6	SXL 6	100,0 x 120,5 x 96,0	39,0	•	•
ALFA XL 66 - MEDEA 66 - ENDOR GLASS 66	SXL 66	100,0 x 120,5 x 86,0			
ALFA XL 6L - MEDEA 6L - ENDOR GLASS 6L	SXL 6L	136,0 x 84,5 x 96,0	39,0	•	•
ALFA XL 66L - MEDEA 66L - ENDOR GLASS 66L	SXL 66L	136,0 x 84,5 x 86,0			
ALFA XL 9 - MEDEA 9 - ENDOR GLASS 9	SXL 9	136,0 x 120,5 x 96,0	45,0	•	•
ALFA XL 99 - MEDEA 99 - ENDOR GLASS 99	SXL 99	136,0 x 120,5 x 86,0			

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



MizarGlass p. 34		MizarAltoGlass p. 38			
OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W D H DIMENSIONS DIMENSIONI cm	Kg NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
MIZAR GLASS 4 / 4 ALTO	ST 4	110,0 x 96,5 x 96,0	39,0	•	◦
MIZAR GLASS 44	ST 44	110,0 x 96,5 x 86,0			
MIZAR GLASS 6 / 6 ALTO	ST 6	110,0 x 120,5 x 96,0	42,0	•	◦
MIZAR GLASS 66	ST 66	110,0 x 120,5 x 86,0			
MIZAR GLASS 6L	ST 6L	150,0 x 96,5 x 96,0	44,0	•	◦
MIZAR GLASS 66L	ST 66L	150,0 x 96,5 x 86,0			
MIZAR GLASS 9	ST 9	150,0 x 120,5 x 96,0	50,0	•	◦
MIZAR GLASS 99	ST 99	150,0 x 120,5 x 86,0			

◦AS STANDARD | DI SERIE ◦OPTIONAL | OPTIONAL



HaloGas p. 44					
OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W D H DIMENSIONS DIMENSIONI cm	Kg NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
HALO GAS 4	SG 4	100,0 x 84,5 x 96,0	33,0	•	•
HALO GAS 44	SG 44	100,0 x 84,5 x 86,0			
HALO GAS 6	SG 6	100,0 x 120,5 x 96,0	36,0	•	•
HALO GAS 66	SG 66	100,0 x 120,5 x 86,0			
HALO GAS 9	SG 9	130,5 x 120,5 x 96,0	40,0	•	•
HALO GAS 99	SG 99	130,5 x 120,5 x 86,0			

◦AS STANDARD | DI SERIE ◦OPTIONAL | OPTIONAL



HaloGas xl p. 48					
OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W D H DIMENSIONS DIMENSIONI cm	Kg NET WEIGHT PESO NETTO kg	PAINTED IRON FERRO VERNICIATO	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
HALO GAS XL 3L	SGXL 3L	147,0 x 65,0 x 96,0	31,0	•	◦
HALO GAS XL 33L	SGXL 33L	147,0 x 65,0 x 86,0			
HALO GAS XL 4	SGXL 4	110,0 x 96,5 x 96,0	33,0	•	◦
HALO GAS XL 44	SGXL 44	110,0 x 96,5 x 86,0			
HALO GAS XL 6	SGXL 6	110,0 x 132,0 x 96,0	39,0	•	◦
HALO GAS XL 66	SGXL 66	110,0 x 132,0 x 86,0			
HALO GAS XL 6L	SGXL 6L	147,0 x 96,5 x 96,0	39,0	•	◦
HALO GAS XL 66L	SGXL 66L	147,0 x 96,5 x 86,0			
HALO GAS XL 9	SGXL 9	147,0 x 132,0 x 96,0	45,0	•	◦
HALO GAS XL 99	SGXL 99	147,0 x 132,0 x 86,0			

◦AS STANDARD | DI SERIE ◦OPTIONAL | OPTIONAL

Hoodk

ACCESSORIES
FOR OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

ALFA - ALFA XL - MEDEA -
ENDOR GLASS - MIZAR GLASS



Completely manufactured in stainless steel and featuring a simple and compact design, Ottimade hoods are the perfect solution to ensure maximum efficiency in fume filtration in your professional kitchen.

Realizzate interamente in acciaio inox e caratterizzate da un design semplice e compatto, le cappe Ottimade sono la soluzione perfetta per garantire la massima efficienza nella filtrazione dei fumi all'interno della tua cucina professionale.

Die vollständig aus Edelstahl gefertigten Abzugshauben von Ottimade zeichnen sich durch ihr einfaches und kompaktes Design aus und sind die perfekte Lösung, um in Ihrer professionellen Küche eine maximale Effizienz bei der Dunstfiltration zu gewährleisten.

Entièrement réalisées en acier inoxydable et caractérisées par un design simple et compact, les hottes Ottimade sont la solution idéale pour assurer une efficacité maximale dans la filtration des fumées à l'intérieur de votre cuisine professionnelle.

Realizadas completamente en acero inoxidable y caracterizadas por un diseño simple y compacto, las campanas Ottimade son la solución perfecta para garantizar la máxima eficiencia en la filtración de los humos dentro de su cocina profesional.

Изготовленные полностью из нержавеющей стали и отличающиеся простой и компактной конструкцией, вытяжки Ottimade являются идеальным решением для обеспечения максимальной эффективности фильтрации дыма на профессиональной кухне.

Alfa P. 16

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
ALFA 44 MEDIUM	KB 44 M	400	90,0 x 91,0 x 12,0	10,0		
ALFA 4 / 44	KB 4-44	400	97,5 x 96,5 x 12,0	10,0		
ALFA 6 / 66	KB 6-66	400	97,5 x 125,5 x 12,0	12,8		
ALFA 6L / 66L	KB 6L-66L	400	130,5 x 96,5 x 12,0	13,0		

Alfaxl P. 20

Medea P. 26

EndorGlass P. 30

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
ALFA XL 2L / 22L	KXL 2L-22L	400	110,0 x 64,0 x 12,0	9,0	•	•
ALFA XL 3L / 33L	KXL 3L-33L	400	130,5 x 64,0 x 12,0	10,0	•	•
ALFA XL 4 / 44 MEDEA 4 / 44 ENDOR GLASS 4 / 44	KXL 4-44	400	100,0 x 101,5 x 12,0	11,0	•	•
ALFA XL 6 / 66 MEDEA 6 / 66 ENDOR GLASS 6 / 66	KXL 6-66	400	100,0 x 137,5 x 12,0	14,0	•	•
ALFA XL 6L / 66L MEDEA 6L / 66L ENDOR GLASS 6L / 66L	KXL 6L-66L	400	136,0 x 101,5 x 12,0	14,0	•	•
ALFA XL 9 / 99 MEDEA 9 / 99 ENDOR GLASS 9 / 99	KXL 9-99	400	136,0 x 137,5 x 12,0	17,0	•	•

MizarGlass P. 34

MizarAltoGlass p. 38

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPP	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
MIZAR GLASS 4 / 44 / 4 ALTO	KT 4-44	400	110,0 x 111,5 x 12,0	14,0	•	•
MIZAR GLASS 6 / 66 / 6 ALTO	KT 6-66	400	110,0 x 135,5 x 12,0	16,0	•	•
MIZAR GLASS 6L / 66L	KT 6L-66L	400	150,0 x 111,5 x 12,0	18,0	•	•
MIZAR GLASS 9 / 99	KT 9-99	400	150,0 x 135,5 x 12,0	20,0	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

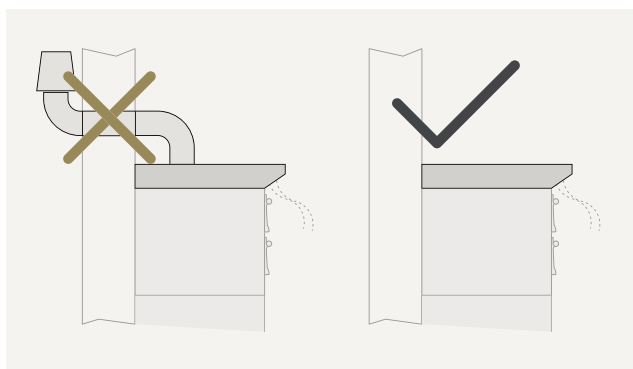
Condensation Hood

ACCESSORIES
FOR OVENS

DIGITAL
DIGITALE

IDEAL FOR
IDEALE PER

ALFA - ALFA XL - MEDEA -
ENDOR GLASS - MIZAR GLASS



Made from stainless steel and equipped with a user-friendly digital panel, Ottimade condensation hoods purify outgoing fumes from impurities, releasing filtered air into the environment.

Realizzate in acciaio inox e dotate di un pratico pannello digitale, le cappe a condensazione Ottimade assicurano una corretta filtrazione di fumi e vapori di cottura, anche in ambienti privi di canna fumaria.

Die aus rostfreiem Stahl gefertigten und mit einem praktischen digitalen Bedienfeld ausgestatteten Kondensationshauben von Ottimade reinigen die ausströmenden Dämpfe von Verunreinigungen und geben die gefilterte Luft an die Umgebung ab.

Réalisées en acier inox et équipées d'un panneau numérique pratique, les hottes à condensation Ottimade purifient les fumées des impuretés et rejettent l'air filtré dans l'environnement.

Realizadas en acero inoxidable y equipadas con un práctico panel digital, las campanas de condensación Ottimade purifican los humos de impurezas, liberando el aire filtrado en el ambiente.

Конденсационные вытяжки Ottimade очищают исходящие пары от примесей, выпуская отфильтрованный воздух в окружающую среду.



Alfa P. 16

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
ALFA 44 MEDIUM	KB 44 M COND	400	90,0 x 96,0 x 31,0	20,0	•	•
ALFA 4 / 44	KB 4-44 COND	400	97,5 x 101,5 x 31,0	22,0	•	•
ALFA 6 / 66	KB 6-66 COND	400	97,5 x 130,5 x 31,0	29,0	•	•
ALFA 6L / 66L	KB 6L-66L COND	400	130,5 x 101,5 x 31,0	29,0	•	•



Alfaxl P. 20

Medea P. 26

EndorGlass P. 30

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
ALFA XL 2L / 22L	KXL 2L-22L COND	400	110,0 x 69,0 x 31,0	17,0	•	•
ALFA XL 3L / 33L	KXL 3L-33L COND	400	130,5 x 69,0 x 31,0	20,0	•	•
ALFA XL 4 / 44 MEDEA 4 / 44 ENDOR GLASS 4 / 44	KXL 4-44 COND	400	100,0 x 106,5 x 31,0	24,0	•	•
ALFA XL 6 / 66 MEDEA 6 / 66 ENDOR GLASS 6 / 66	KXL 6-66 COND	400	100,0 x 142,5 x 31,0	25,0	•	•
ALFA XL 6L / 66L MEDEA 6L / 66L ENDOR GLASS 6L / 66L	KXL 6L-66L COND	400	136,0 x 106,5 x 31,0	25,0	•	•
ALFA XL 9 / 99 MEDEA 9 / 99 ENDOR GLASS 9 / 99	KXL 9-99 COND	400	136,0 x 142,5 x 31,0	34,0	•	•



MizarGlass P. 34

MizarAltoGlass p. 38

OVEN MODEL MODELLO FORNO	HOOD MODEL MODELLO CAPPA	FLOW RATE PORTATA m³/h	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	NET WEIGHT PESO NETTO kg	SPEED CONTROLLER REGOLATORE DI VELOCITÀ	ELECTRIC MOTOR MOTORE ELETTRICO
MIZAR GLASS 4 / 44 / 4 ALTO	KT 4-44 COND	400	110,0 x 116,5 x 31,0	30,0	•	•
MIZAR GLASS 6 / 66 / 6 ALTO	KT 6-66 COND	400	110,0 x 140,5 x 31,0	33,0	•	•
MIZAR GLASS 6L / 66L	KT 6L-66L COND	400	150,0 x 116,5 x 31,0	35,0	•	•
MIZAR GLASS 9 / 99	KT 9-99 COND	400	150,0 x 140,5 x 31,0	39,0	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Steam Generator OPTION

ACCESSORIES FOR OVENS

IDEAL FOR IDEALE PER MIZAR GLASS - MIZAR ALTO GLASS



Steam generator optional is suitable for professionals that are looking for a multi-use oven able to bake bread and pastry products too. Steam generator is applicable to single-chamber models of all Mizar Glass and Mizar Alto Glass series ovens.

L'optional vaporiera è adatto ai professionisti che ricercano un forno multifunzione in grado di cucinare anche il pane e i prodotti di pasticceria. La vaporiera è applicabile nei modelli monocamera di tutti i forni della serie Mizar Glass e Mizar Alto Glass.

Die Dampferzeuger Option eignet sich für Profis, die einen Multi-Funktionsofen suchen, der auch Brot und Backwaren zubereiten kann. Die Dampferzeuger ist für die Einkammer-Modelle aller Öfen von Mizar Glass und Mizar Alto Glass Serie geeignet.

L'option Vapeur convient pour les professionnels qui cherchent un four multifonction capable de cuire aussi le pain et les produits de pâtisserie. Le Vapeur est applicable sur les modèles à une chambre de tous les fours de la série Mizar Glass et Mizar Alto Glass.

La opción vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifuncional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería. La vaporera es aplicable en los modelos a cámara única de todos los hornos de la serie Mizar Glass y Mizar Alto Glass.

Опция пароувлажнения подходит для профессионалов, которые ищут многофункциональную печь, где также можно готовить хлеб и кондитерские изделия. Парогенератор применим в однокамерных моделях всех печей в сериях Mizar Glass и Mizar Alto Glass.



DigitalOPTION

ACCESSORIES FOR OVENS

IDEAL FOR
IDEALE PER

ALFA - ALFA XL - MEDEA -
ENDOR GLASS - MIZAR GLASS



The Ottimade electric ovens can be supplied with a simple and intuitive digital control system, which allows the user to manage the oven's programmed start-up, remotely monitor consumption statistics and choose from numerous preset cooking programmes, or create new ones.

I forni elettrici Ottimade possono essere forniti con un sistema di controllo digitale semplice ed intuitivo, che consente di gestire l'accensione programmata del forno, rilevare da remoto le statistiche sui consumi e scegliere fra numerosi programmi di cottura preimpostati, oppure crearne di nuovi.

Die Elektrobacköfen Ottimade können mit einem einfachen und intuitiven digitalen Steuersystem geliefert werden, das es dem Benutzer ermöglicht, die programmierte Zündung des Ofens zu steuern, Verbrauchsstatistiken aus der Ferne zu erfassen und aus zahlreichen voreingestellten Garprogrammen zu wählen oder neue zu erstellen.

Les fours électriques Ottimade peuvent être fournis avec un système de commande numérique simple et intuitif, qui permet à l'utilisateur de gérer l'allumage programmé du four, de consulter à distance les statistiques de consommation et de choisir parmi de nombreux programmes de cuisson prédéfinis ou d'en créer de nouveaux.

Los hornos eléctricos Ottimade pueden ser provistos de un sencillo y intuitivo sistema de control digital, que permite al usuario gestionar el encendido programado del horno, consultar a distancia las estadísticas de consumo y elegir entre numerosos programas de cocción preestablecidos, o crear otros nuevos.

Электрические печи Ottimade могут быть оснащены простой и интуитивно понятной цифровой системой управления, которая позволяет пользователю управлять запрограммированным включением печи, дистанционно собирать статистику потребления, выбирать из многочисленных предустановленных программ приготовления или создавать новые.



Conveyor ovens

Efficient and highly productive, conveyor ovens are perfect for large productions of pizza, bread, bakery products and much more.

Efficienza e alta produttività, i forni a tunnel sono perfetti per grandi produzioni di pizza, pane, prodotti per la pasticceria e molto altro ancora.

Die effizienten und hochproduktiven Tunnelöfen eignen sich perfekt für große Produktionen von Pizza, Brot, Gebäck und vielem mehr.

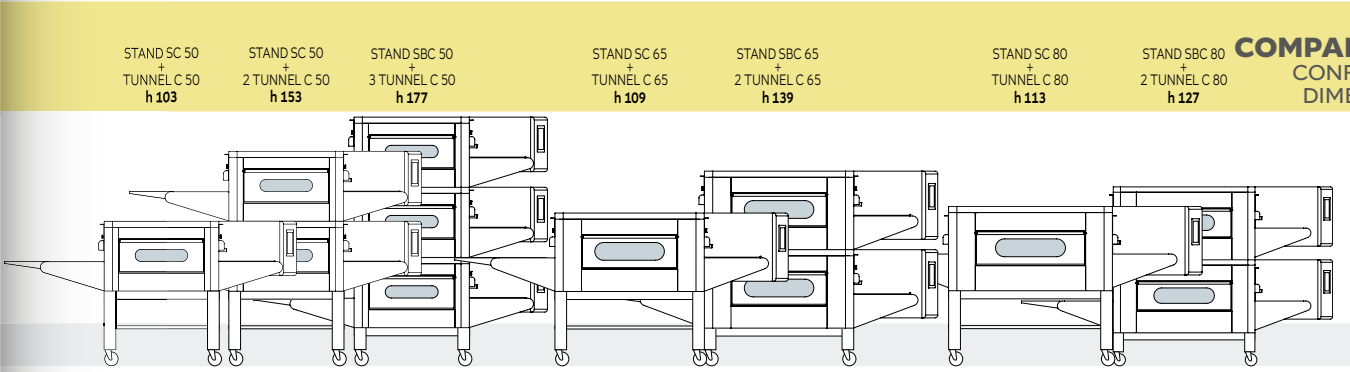
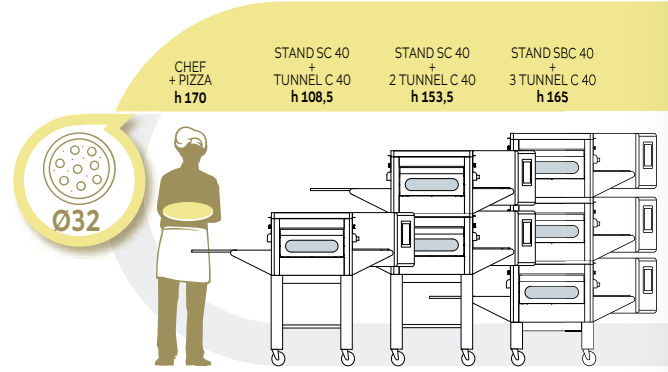
Efficaces et très productifs, les fours convoyeurs sont parfaits pour les grandes productions de pizzas, pains, produits de boulangerie et bien plus encore.

Eficaces y altamente productivos, los hornos de cinta son perfectos para grandes producciones de pizza, pan, productos de panadería y mucho más.

Эффективные и высокопроизводительные туннельные печи идеально подходят для крупного производства пиццы, хлеба, хлебобулочных изделий и многого другого.

Tunnelc

- CONVEYOR OVENS
- Wi-Fi
- DIGITAL DIGITALE
- CHAMBER CAMERA
- MAX 350° WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven
 Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs
 Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior
 Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur
 Удобный доступ для тщательной уборки внутри

Door for cooking inspection
 Porta per ispezione cottura
 Tür für die Kontrolle des Backvorgangs
 Porte pour le contrôle de la cuisson
 Puerta Para Inspección De La Cocción
 Дверца для контроля выпечки



Using the control panel to set cooking parameters is intuitive and easy thanks to the latest 7" touch screen interface
 Die Einstellung der Backparameter über das Bedienfeld ist dank dem modernen kapazitiven 7-Zoll-Touchscreen intuitiv und einfach
 Utilizar el panel de control para ajustar los parámetros de cocción es intuitivo y fácil gracias a la pantalla táctil de última generación de 7"
 L'utilizzo del pannello di controllo per il settaggio dei parametri di cottura è intuitivo e agevole grazie anche all'interfaccia con touch screen capacitivo da 7" di ultima generazione
 L'utilisation du panneau de commande pour régler les paramètres de cuisson est intuitive et facile grâce à l'interface tactile de 7" de dernière génération
 Использование панели управления для установок параметров приготовления интуитивно понятно и просто благодаря интерфейсу 7-дюймового емкостного сенсорного экрана последнего поколения

ACCESSORIES FOR OVENS
 The conveyor ovens are stackable. This allows to double or triple productivity
 Les fours Tunnel sont superposables. Cela permet de doubler ou tripler la productivité
 I forni Tunnel sono sovrapponibili. Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività
 Los hornos Tunnel pueden ser superpuestos. Esto permite doblar o triplicar la productividad
 Die Tunnel öfen können übereinander gestellt werden. Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. Verdreifacht
 Конвейерные печи можно штабелировать. Это позволяет удвоить или утроить производительность

Conveyor ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy). The conveyor belt guarantees greater production and, thanks to the glass door it is possible to check the baking process without opening the oven door. The quality of the parts and compliance with legislation in force makes management of the system 100% safe.

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche). Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta in vetro è possibile controllare il processo di cottura senza aprire la porta del forno. La qualità dei componenti e il rispetto delle normative vigenti rende la gestione dell'impianto sicura al 100%.

Unsere Tunnelofen-Serie aus Edelstahl eignet sich für verschiedene Garanforderungen (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen). Das Förderband garantiert eine höhere Produktivität. Die Glastür ermöglicht die Kontrolle des Kochen Prozesses, ohne den Ofentür zu öffnen. Die Qualität der Komponenten und die Einhaltung der geltenden Vorschriften ermöglichen einen zu 100% sicheren Betrieb der Anlage.

La ligne de fours tunnel en acier inox est adaptée pour différentes exigences de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques). La bande transporteuse garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte en verre il est possible de contrôler le processus de cuisson sans ouvrir la porte du four. La qualité des composants et le respect des réglementations en vigueur rend la gestion de l'installation sûre à 100%.

La línea de hornos túnel fabricados en acero inoxidable se adapta a distintas necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas). La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta en vitrio es posible comprobar el proceso de cocción sin abrir la puerta del horno. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

Линия туннельных печей из нержавеющей стали подходит для приготовления самых разнообразных блюд (хлеба, пиццы, овощей, гастрономических блюд). Ленточный транспортер гарантирует большую производительность, благодаря стеклянной дверце печи, можно контролировать процесс приготовления, не открывая её. Качество компонентов и соблюдение требований действующих нормативов гарантируют 100% эксплуатационную безопасность.

Tunnelc

Optimade

ELECTRIC CONVEYOR OVENS



DIGITAL DIGITALE

CHAMBER CAMERA

WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO

Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

Due termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea

Zwei Thermostate zur separaten Kalibrierung der Betriebstemperaturen von oben und unten

Deux thermostat pour régler séparément les températures de fonctionnement de la voûte et de la sole

Dos termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior y de la base

Два термостата для раздельной калибровки рабочей температуры в верхней и нижней части



OPTIONAL



SPECIAL VOLTAGES AVAILABLE ON REQUEST

VOLTAGGI SPECIALI SU RICHIESTA

SONDERANSCHLÜSSEN SIND AUF ANFRAGE VERFÜGBAR

VOLTAGES SPÉCIALES SUR DEMANDE

BAJO PEDIDO VOLTAJES ESPECIALES

СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

Conveyor ovens are easy and intuitive to use. It is possible to adjust the different cooking parameters, choose from numerous preset recipes or create new ones, making the cooking experience much easier and more personalised. In the electric version, the conveyor ovens are equipped with separate top and bottom heating elements so that the temperature can be adjusted separately.

I forni a tunnel sono facili e intuitivi da usare. È possibile regolare i diversi parametri di cottura, scegliere fra le numerose ricette preimpostate o crearne di nuove, così da rendere l'esperienza di cottura molto più semplice e personalizzata. Nella versione elettrica, i forni a tunnel sono dotati di resistenze separate a cielo e platea così da regolarne separatamente la temperatura.

Tunnelöfen sind einfach und intuitiv zu bedienen. Sie können die verschiedenen Garparameter einstellen, aus zahlreichen voreingestellten Rezepten wählen oder eigene Rezepte erstellen, was das Backen wesentlich einfacher und individueller macht. In der elektrischen Ausführung sind die Tunnelöfen mit getrennten Elementen für Ober- und Unterhitze ausgestattet, so dass die Temperatur separat geregelt werden kann.

Les fours convoyeurs sont faciles à utiliser et intuitifs. Vous pouvez régler les différents paramètres de cuisson, choisir parmi de nombreuses recettes prédéfinies ou créer vos propres recettes, ce qui rend l'expérience de cuisson beaucoup plus simple et personnalisée. Dans la version électrique, les fours convoyeurs sont équipés d'éléments chauffants distincts au sol et à la voûte, de sorte que la température peut être réglée séparément.

Los hornos túnel son fáciles e intuitivos de usar. Es posible ajustar los distintos parámetros de cocción, elegir entre numerosas recetas preestablecidas o crear las propias, lo que hace que la experiencia de cocción sea mucho más sencilla y personalizada. En la versión eléctrica, los hornos de cinta están equipados con resistencias separadas en la parte superior y inferior para poder regular la temperatura separadamente.

Туннельные печи просты и интуитивно понятны в использовании. Вы можете настроить различные параметры приготовления, выбрать один из многочисленных предустановленных рецептов или создать свой собственный, что значительно упрощает процесс приготовления и делает его индивидуальным. В электрическом варианте туннельные печи оснащены отдельными элементами верхнего и нижнего нагрева, что позволяет регулировать температуру отдельно.



DIGITAL DIGITALE

MODEL MODELLO

CHAMBERS CAMERA

PIZZE/HOUR PIZZE/ORA



WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO



POWER | POTENZA



TOP



BOTTOM



POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE



ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE



ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE



INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE



EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE



EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO



PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO



NET WEIGHT | PESO NETTO

GROSS WEIGHT | PESO LORDO



STAND SUPPORTO



VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

TunnelCgas

 **GAS CONVEYOR OVENS**

 **DIGITAL DIGITALE**

 **CHAMBER CAMERA**

 **WORKING TEMPERATURE**
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



The gas conveyor oven is equipped with every safety device
Il forno è dotato di ogni dispositivo necessario per operare con la massima sicurezza

Der Ofen ist mit allen notwendigen Vorrichtungen ausgestattet, um maximale Sicherheit zu gewährleisten
Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale

El horno dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad
Газовая конвейерная печь оснащена всеми необходимыми предохранительными устройствами



OTTIMADE TUNNEL GAS OVENS ARE PATENTED
I FORNI TUNNEL GAS DI OTTIMADE HANNO BREVETTO DEPOSITATO

DIE ÖFEN DER SERIE TUNNEL GAS VON OTTIMADE SIND ZUM PATENT ANGEMELDET
LE FOUR TUNNEL GAS DE OTTIMADE A UN BREVET DÉPOSÉ

LOS HORNOS TUNNEL GAS DE OTTIMADE SON PATENTADOS
ПЕЧИ TUNNEL GAS OT OTTIMADE ИМЕЮТ ЗАПЕТИСТРОВАННЫЙ ПАТЕНТ

Conveyor ovens are easy and intuitive to use. It is possible to adjust the different cooking parameters, choose from numerous preset recipes or create new ones, making the cooking experience much easier and more personalised. In their gas version, the temperature in the chamber is regulated through the diffusers, which evenly distribute the heat to reach the temperature set by the user.

I forni a tunnel sono facili e intuitivi da usare. È possibile regolare i diversi parametri di cottura, scegliere fra le numerose ricette preimpostate o crearne di nuove, così da rendere l'esperienza di cottura molto più semplice e personalizzata. Nella loro versione a gas, la temperatura in camera è regolata dalla presenza dei diffusori, che distribuiscono in maniera uniforme il calore così da raggiungere la temperatura richiesta dall'utente.

Tunnelöfen sind einfach und intuitiv zu bedienen. Sie können die verschiedenen Garparameter einstellen, aus zahlreichen voreingestellten Rezepten wählen oder eigene Rezepte erstellen, was das Backen wesentlich einfacher und individueller macht. Bei der Gasversion wird die Temperatur in der Kammer durch Diffusoren geregelt, die die Wärme gleichmäßig verteilen, so dass die vom Benutzer gewünschte Temperatur erreicht wird.

Los hornos túnel son fáciles e intuitivos de usar. Vous pouvez régler les différents paramètres de cuisson, choisir parmi de nombreuses recettes prédéfinies ou créer vos propres recettes, ce qui rend l'expérience de cuisson beaucoup plus simple et personnalisée. Dans leur version à gaz, la température de la chambre est régulée par la présence de diffuseurs, qui répartissent uniformément la chaleur de manière à atteindre la température souhaitée par l'utilisateur.

Les fours convoyeurs sont faciles à utiliser et intuitifs. Es posible ajustar los distintos parámetros de cocción, elegir entre numerosas recetas preestablecidas o crear las propias, lo que hace que la experiencia de cocción sea mucho más sencilla y personalizada. En la versión de gas, la temperatura de la cámara se regula mediante la presencia de difusores, que distribuyen uniformemente el calor para alcanzar la temperatura deseada por el usuario.

Туннельные печи просты и интуитивно понятны в использовании. Вы можете настроить различные параметры приготовления, выбрать один из многочисленных предустановленных рецептов или создать свой собственный, что значительно упрощает процесс приготовления и делает его индивидуальным. В газовом варианте температура в камере регулируется наличием диффузоров, которые равномерно распределяют тепло так, чтобы достигалась необходимая пользователю температура.



 **DIGITAL DIGITALE**

 **CHAMBERS CAMERA**

 **PIZZE/HOUR**
PIZZE/ORA

 **WORKING TEMPERATURE**
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

 **POWER | POTENZA**

 **POWER SUPPLY**
ALIMENTAZIONE

 **INTERNAL DIMENSIONS**
DIMENSIONI INTERNE

 **EXTERNAL DIMENSIONS**
DIMENSIONI ESTERNE

 **EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND**
DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO

 **PACKING DIMENSIONS**
DIMENSIONI IMBALLO

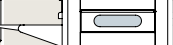
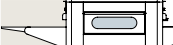
 **NET WEIGHT | PESO NETTO**

 **GROSS WEIGHT | PESO LORDO**

 **STAND**
SUPPORTO

 **VENTILATED CHAMBER**
CAMERA VENTILATA

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



MODEL MODELLO	Tunnel C 40 Gas	Tunnel C 50 Gas	Tunnel C 65 Gas	Tunnel C 80 Gas
CHAMBERS CAMERA	1	1	1	1
PIZZE/HOUR PIZZE/ORA	26	43	103	120
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	0 - 350	0 - 350	0 - 350	0 - 350
POWER POTENZA	kW	10,4	20,1	22,6
	BTU/hr	35500	68500	77000
	kcal/h	8900	17300	19400
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	230	230	230	230
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	40,0	50,0	65,0
	D cm	54,0	75,0	100,0
	H cm	10,0	10,0	10,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	136,5	190,0	219,0
	D cm	100,5	122,0	139,0
	H cm	46,5	51,5	57,5
EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	W cm	136,5	190,0	219,0
	D cm	100,5	122,0	139,0
	H cm	110,0	105,0	111,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	147,5	203,5	226,5
	D cm	111,5	143,5	148,5
	H cm	73,0	76,0	85,5
NET WEIGHT PESO NETTO	140,0	275,0	304,0	421,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	190,0	338,0	387,0	500,0
STAND SUPPORTO	•	•	•	•
VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA	•	•	•	•



Stainless steel conveyor belt
Nastro trasportatore
in acciaio inox

Förderband aus edelstahl
Bande transporteuse
en acier inox

Cinta transportadora de acero
inoxidable
Транспортер из нержавеющей
стали



The conveyor belt guarantees
greater production

Il nastro trasportatore garantisce
una maggiore produttività

Ein Förderband sorgt
für höhere Produktivität

La bande transporteuse garantit
une plus grande productivité

La cinta transportadora garantiza
una mayor productividad

Конвейерная лента обеспечивает
более высокую производительность



Customised cooking processes
can be generated for each dish
and easily recalled.
The Wi-Fi setting enables time
and consumption monitoring

Puoi creare processi di cottura
personalizzati per ciascuna
pietanza e richiamarli con grande
facilità. La predisposizione
Wi-Fi consente il monitoraggio
dei tempi e dei consumi

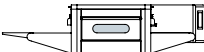
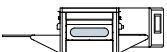
Sie können für jedes Gericht
individuelle Backvorgänge erstellen
und diese einfach abrufen.
Die Wi-Fi-Verbindung ermöglicht
die Überwachung von Zeit
und Verbrauch

Il est possible de programmer
des processus de cuisson
personnalisés pour chaque plat
et de les reproduire facilement.
Le Wi-Fi permet de contrôler
le temps et la consommation

Se pueden crear procesos
de cocción personalizados
para cada plato y recuperarlos
fácilmente. La función Wi-Fi
permite controlar el tiempo
y los consumos

Для каждого блюда можно
сгенерировать индивидуальные
процессы приготовления, которые
легко запоминаются. Настройка
Wi-Fi позволяет отслеживать
время и энергопотребление

GREAT PRODUCTIVITY
GRANDE PRODUTTIVITÀ



Ø	C 40 - C 40 Gas	C 50 - C 50 Gas	C 65 - C 65 Gas	C 80 - C 80 Gas
Ø25	43 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	86 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	137 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	206 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA
Ø32	26 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	43 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	103 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	120 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA
Ø40	23 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	29 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	51 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	86 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA
Ø45	0 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	26 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	40 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA	57 PIZZAS/HOUR PIZZE/ORA

Pizzas quantities are calculated with
a cooking time of 3:30, at 320°C
of temperature and with a fresh pizza,
not frozen.

Le quantità di pizze sono calcolate con
un tempo di cottura di 3:30, alla temperatura
di 320°C e con una preparazione da zero,
non con prodotti surgelati.

Die Produktivität pro Stunde wird mit den
folgenden Parametern berechnet: Kochzeit
von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C,
frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

Les quantités des pizzas sont calculées
avec un temps de cuisson de 3:30,
à la température de 320°C et avec une pizza
fraîche, pas surgelée.

Las cantidades de pizzas se calculan
con un tiempo de cocción de 3:30,
a la temperatura de 320°C y con una pizza
fresca, no congelada.

Количество пицц рассчитывается
при времени приготовления 3:30, при
температуре 320°C и при приготовлении
"с нуля", а не замороженных продуктов.

Stand



ACCESSORIES FOR CONVEYOR OVENS



The oven support is equipped
with four practical wheels
with brake

Il supporto del forno è munito
di quattro comode ruote con freno

Die Halterung des Ofens ist
ausgestattet mit vier bequemen
Rädern mit Bremse

Le support du four est muni
de quatre roues avec frein très
pratiques

El soporte del horno está formado
por cuatro cómodas ruedas
con freno

Подставка для печи оснащена
четырьмя удобными колесиками
с тормозами

OVEN MODEL MODELLO FORNO	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO	W D H DIMENSIONS DIMENSIONI	kg	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX	4 CASTORS SET SET DI 4 RUOTE
TUNNEL C 40 TUNNEL C 40 GAS	SC 40	60,0 97,0 63,0	25,0	•	•
TUNNEL C 50	SC 50	85,0 111,5 53,0	27,0	•	•
TUNNEL C 65 TUNNEL C 65 GAS	SC 65	110,0 129,0 53,0	30,0	•	•
TUNNEL C 80 TUNNEL C 80 GAS	SC 80	120,0 148,0 53,0	31,0	•	•
TUNNEL C 40 TUNNEL C 40 GAS	SBC 40	60,0 97,0 30,0	14,0	•	•
TUNNEL C 50 TUNNEL C 50 GAS	SBC 50	85,0 111,5 30,0	21,0	•	•
TUNNEL C 65 TUNNEL C 65 GAS	SBC 65	110,0 129,0 30,0	23,0	•	•
TUNNEL C 80 TUNNEL C 80 GAS	SBC 80	120,0 148,0 30,0	25,0	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



Rolling machines



Available in different sizes, the Ottimade rolling machines are an essential tool for preparing perfectly homogenous and uniform dough quickly and precisely.

Disponibili in diverse dimensioni, le dilaminatrici Ottimade sono uno strumento essenziale per la preparazione di impasti perfettamente omogenei e uniformi in maniera veloce e precisa.

Die in verschiedenen Größen erhältlichen Teigausroll-Geräte von Ottimade sind ein unverzichtbares Werkzeug, um schnell und präzise einen perfekt homogenen und gleichmäßigen Teig herzustellen.

Disponibles en différentes dimensions, les façonneuses Ottimade sont indispensables pour préparer rapidement et avec précision des pâtes parfaitement homogènes et uniformes.

Disponibles en diferentes dimensiones, las laminadoras Ottimade son indispensables para preparar masas perfectamente homogéneas y uniformes de forma rápida y precisa.

Машины для раскатки теста Ottimade различных размеров - это незаменимый инструмент для быстрого и точного приготовления идеально однородного и равномерного теста.

Sigma

PATENTED

ROLLING MACHINES

M MECHANICAL
MECCANICO

D DIGITAL
DIGITALE

Sigma models are available with mechanical panel or digital panel with Touch & Go function

I modelli Sigma sono disponibili nelle versioni con pannello meccanico o digitale con funzione Touch & Go

Die Modelle Sigma sind in mechanischer oder digitaler Ausführung mit Touch & Go-Funktion erhältlich

Les modèles Sigma sont disponibles en version mécanique ou numérique avec la fonction Touch & Go

Los modelos Sigma están disponibles en versiones con panel mecánico o digital con función Touch & Go

Modeli Sigma выпускаются в исполнении с механической или цифровой панелью с функцией Touch & Go



OPTIONAL



SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE

DISPONIBLE VOLTAGGIO SPECIALE 110V 60HZ

VERFÜGBARSONDERSPANNUNG 110V 60HZ

DISPONIBLE VOLTAGE SPÉCIAL 110V 60HZ

DISPONIBLE VOLTAJE ESPECIAL 110V 60HZ

ВОЗМОЖНОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ 110V 60HZ

The Sigma rolling machines save time in the pizza preparation process with no need for specialised operators. The dough discs are always uniform in size, ensuring a homogenous presentation for each pizza. The machine cold-works the dough and does not alter its characteristics. Ottimade's dough-rolling machines are easy to use and offer excellent build quality.

Le dilaminatrici Sigma consentono di risparmiare tempo nel processo di preparazione della pizza e senza impiegare personale specializzato. I dischi di pasta creati sono sempre di dimensioni uniformi, garantendo una presentazione omogenea per ogni pizza. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Le dilaminatrici Ottimade sono di semplice utilizzo e offrono una qualità costruttiva di altissimo livello.

Die Teigausrollmaschinen Sigma sparen Zeit bei der Pizzazubereitung, ohne dass Fachpersonal eingesetzt werden muss. Die erzeugten Teigscheiben sind immer gleich groß, so dass jede Pizza gleich aussieht. Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs. Die Teigausrollmaschinen Ottimade sind einfach zu bedienen und bieten höchste Verarbeitungsqualität.

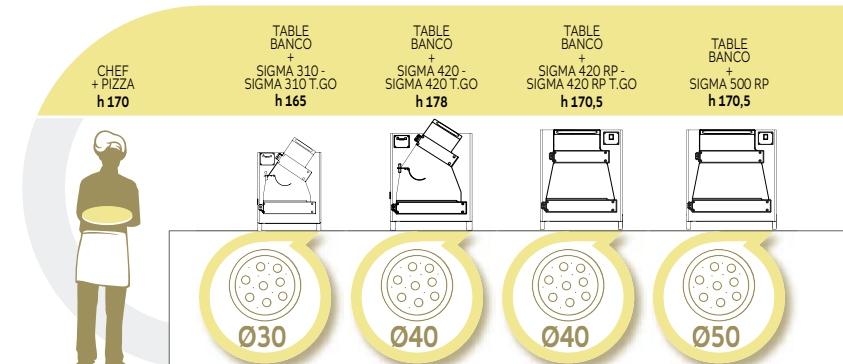
Les façonneuses à pizza Sigma permettent de gagner du temps dans le processus de préparation de la pizza sans recourir à du personnel spécialisé. Les disques de pâte créés sont toujours de taille uniforme, ce qui garantit une présentation homogène de chaque pizza. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. Les façonneuses Ottimade sont faciles à utiliser et offrent une excellente qualité de construction.

Las laminadoras Sigma permiten reducir el tiempo de preparación de las pizzas sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. Las laminadoras Ottimade son fáciles a utilizar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

Машины для раскатки теста Sigma позволяют экономить время на приготовлении пиццы и не привлекать специализированный персонал. Создаваемые тестовые диски всегда имеют одинаковый размер, что обеспечивает равномерное представление каждой пиццы. Машина работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста. Машины для раскатки теста Ottimade просты в использовании и отличаются высочайшим качеством сборки.

Ottimade

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm

Lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm

Ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar

L'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm

El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5

Зазор между валиками регулируется от 0 до 5 мм



It cold-works the dough and does not alter its characteristics

Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta

Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs

Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques. Procesa la masa en frío

y no altera las características de la masa

Работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста



The sling bar can be regulated to adjust the dough rotation speed

La regolazione del bilancino consente di variare la velocità di rotazione della pasta

Dank einstellbarem Hebelbügel kann die Drehgeschwindigkeit des Teigs variiert werden

Le réglage de l'étrier permet de varier la vitesse de rotation de la pâte

La regulación de la percha permite variar la velocidad de rotación de la masa

Регулировка стропы позволяет изменять скорость вращения теста

Touch AND Go

PATENTED



Touch & Go function ensures optimal results and high production volumes. Its unique feature is the automatic start-up of the rollers via sensors. The operator does not operate the rollers manually, but simply programs the desired working time from 10 to 35 seconds. The machine stops automatically at the end of the set time and starts again when the next dough is inserted. This feature saves energy and working time, reducing mechanical component wear.

La funzione Touch & Go garantisce risultati ottimali e grandi volumi di produzione. La sua caratteristica unica è l'avviamento automatico dei rulli tramite sensori. L'operatore non aziona manualmente i rulli, ma semplicemente programma il tempo di lavoro desiderato da 10 a 35 secondi. La macchina si ferma in automatico al termine del tempo impostato e si avvia nuovamente all'inserimento dell'impasto successivo. Grazie a questa innovazione si risparmia energia elettrica e tempo di lavoro e si riduce l'usura dei componenti meccanici.

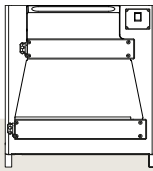
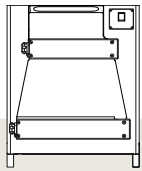
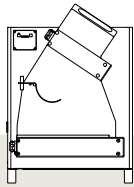
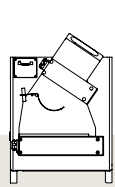
Die Touch & Go-Funktion sorgt für optimale Ergebnisse und hohe Produktionsmengen. Einzigartig ist der automatische Anlauf der Walzen durch Sensoren. Der Bediener betätigt die Walzen nicht manuell, sondern programmiert einfach die gewünschte Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden. Die Maschine stoppt automatisch am Ende der eingestellten Zeit und startet erneut, wenn der nächste Teig eingelegt wird. Diese Innovation spart Strom und Arbeitszeit und verringert den Verschleiß der mechanischen Komponenten.

La fonction Touch & Go garantit des résultats optimaux et des volumes de production élevés. Sa caractéristique unique est le démarrage automatique des rouleaux par l'intermédiaire de capteurs. L'opérateur n'a pas à actionner les rouleaux manuellement, mais simplement à programmer le temps de travail souhaité de 10 à 35 secondes. La machine s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé et redémarre lorsque la pâte suivante est introduite. Cette innovation permet d'économiser de l'énergie électrique et du temps de travail, tout en réduisant l'usure des composants mécaniques.



La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica exclusiva es la puesta en marcha automática de los rodillos mediante sensores. El operador no tiene que accionar los rodillos manualmente, sino que simplemente programar el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos. La máquina se apaga automáticamente al final del tiempo programado y vuelve a ponerse en marcha cuando se introduce la siguiente masa. Esta innovación ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo, reduciendo el desgaste de los componentes mecánicos.

Функция Touch & Go обеспечивает оптимальные результаты и высокие объемы производства. Его уникальной особенностью является автоматический запуск роликов по датчикам. Оператор не управляет вальцами вручную, а просто программирует желаемое время работы от 10 до 35 секунд. Машина автоматически останавливается по истечении заданного времени и запускается снова при закладке следующего теста. Это новшество позволяет экономить электрическую энергию и рабочее время, а также снижает износ механических узлов.



			Sigma 310		Sigma 420		Sigma 420 RP		Sigma 500 RP	
			Sigma 310 T.Go		Sigma 420 T.Go		Sigma 420 RP T.Go		-	
MECHANICAL MECCANICO	DIGITAL DIGITALE	DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	220 - 900	220 - 900	220 - 900	220 - 900	220 - 900
				14,0 - 30,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0	26,0 - 45,0	26,0 - 45,0	26,0 - 45,0
PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	POWER POTENZA	kW	cm	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
				0,33	0,33	0,33	0,33	0,33	0,33	0,33
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	volt	cm	230	230	230	230	230	230	230
				1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	cm	47,5	58,5	58,5	58,5	58,5	58,5	58,5
				37,5	43,5	43,5	43,5	43,5	43,5	43,5
GROSS WEIGHT PESO LORDO	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	kg	cm	66,0	79,0	79,0	79,0	79,0	79,0	79,0
				74,0	88,0	88,0	88,0	88,0	88,0	88,0
NET WEIGHT PESO NETTO	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	cm	52,0	63,0	63,0	63,0	63,0	63,0	63,0
				49,0	52,0	52,0	52,0	52,0	52,0	52,0
NET WEIGHT PESO NETTO	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	cm	28,0	37,0	38,0	38,0	38,0	38,0	38,0
				35,0	39,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0



The pizza dough is processed by rolling it out into a circular and uniform shape, with an adjustable thickness

L'impasto per pizza è lavorato stendendolo in una forma circolare e uniforme, con uno spessore regolabile

Der Pizzateig wird durch Ausrollen in eine gleichmäßige, kreisförmige Form mit einer einstellbaren Dicke gebracht

La pâte à pizza est travaillée en l'étalant pour lui donner une forme circulaire et régulière, d'une épaisseur réglable

La masa de pizza se procesa extendiéndola con un rodillo hasta darle una forma circular y uniforme, con un espesor regulable

Тесто для пиццы обрабатывается путем раскатывания в ровную круглую форму с регулируемой толщиной

Equipped with two parallel rolls, it is ideal for making an even and regular base for tray-baked pizza

Dotata di due rulli paralleli, è ideale per realizzare una base uniforme e regolare per la pizza in teglia

Ausgestattet mit zwei parallelen Walzen, ist sie ideal für die Herstellung eines gleichmäßigen und regelmäßigen Bodens für Blechpizza

Équipé de deux rouleaux parallèles, il est idéal pour obtenir une base homogène et régulière pour les pizzas sur plaque

Equipada con dos rodillos paralelos, es ideal para hacer una base uniforme y regular para pizza en bandeja

Оснащенный двумя параллельными валиками, он идеально подходит для создания ровной и правильной основы для пиццы на противне

Omega

Omega
PATENTED

ROLLING MACHINES

MECHANICAL
MECCANICO

Single roller Monorullo Mit 1 Walze ausgestattet Mono rouleau Monorodillo С одним валком	Available also with electric foot pedal to reduce processing time Disponibile anche con pedale elettrico per ridurre i tempi di lavorazione Auch mit elektrischem Pedal erhältlich, um die Bearbeitungszeit zu verkürzen	Également disponible avec pédale électrique pour réduire le temps de préparation También disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de preparación исполнении также возможна поставка с электрической педалью для сокращения времени рабочего цикла
	It cold-works the dough and does not alter its characteristics Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs	Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa Работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста



OPTIONAL

SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE DISPONIBILE VOLTAGGIO SPECIALE 110V 60HZ	VERFÜGBAR SONDERSPANNUNG 110V 60HZ DISPONIBLE VOLTAGE SPÉCIAL 110V 60HZ	DISPONIBLE VOLTAJE ESPECIAL 110V 60HZ ВОЗМОЖНОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ 110V 60HZ
--	---	--

The Rolling machine enables to save time in working process and does not need specialised operators. It has been designed to quickly shape the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. It works without warming the dough keeping its characteristics unaltered.

La Dilaminatrice dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta.

Die Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so haltet die eigenschaft des.

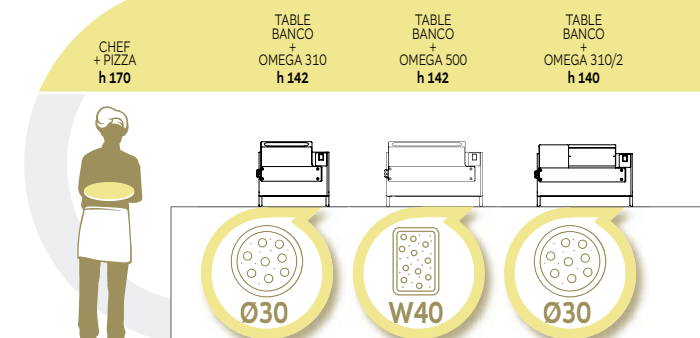
La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.

Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формирования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокачи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик.

Optimade

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm

Lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm

Ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar

L'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm

El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5

Зазор между валиками регулируется от 0 до 5 мм



OMEGA 310/2

In this model, thanks to its roller with differentiated thickness, it is possible to pass the dough consecutively from one side and the other without further adjustment

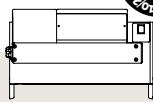
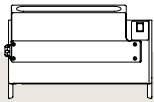
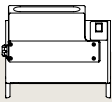
In questo modello, grazie ai rulli con spessori differenziati è possibile far passare consecutivamente il panetto da un lato e dall'altro senza ulteriore regolazione

Bei diesem Modell ist es dank der Walzen mit unterschiedlicher Dicke möglich, den Teig nacheinander von einer Seite zur anderen zu führen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen

Dans ce modèle, grâce aux rouleaux à épaisseur différenciée, il est possible de faire passer la pâte consécutivement d'un côté et de l'autre sans autre réglage

En este modelo, gracias a los rodillos con espesores diferenciados, es posible pasar la masa consecutivamente de un lado y del otro sin más ajustes

В этой модели благодаря роликam с дифференцированной толщиной можно последовательно пропускать буханку с одной и с другой стороны без дополнительной регулировки



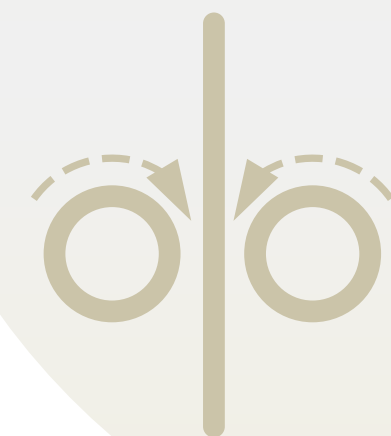
MECHANICAL MECCANICO				
MODEL MODELLO		Omega 310/1	Omega 500/1	Omega 310/2
DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210
PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	14,0 - 30,0	26,0 - 45,0	14,0 - 30,0
POWER POTENZA	kW	0,25	0,25	0,25
	Hp	0,33	0,33	0,33
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
		1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W	cm	48,0	65,0
	D		33,5	34,5
	H		43,0	32,0
			43,0	41,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	75,5	75,5
	D		40,5	40,5
	H		52,5	52,5
			52,5	52,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	18,0	27,0	22,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	22,0	31,0	26,0
ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL





Pizza press



Easy to use and perfect for large production quantities, the Nike press is perfect to reduce considerably the preparation time for dough discs.

Facile da usare e perfetta per grandi produzioni, la pressa Nike è perfetta abbattere considerevolmente i tempi di preparazione dei dischi di impasto.

Die Presse Nike ist einfach zu bedienen und eignet sich perfekt für große Produktionsmengen, da sie die Vorbereitungszeiten für die Teigscheiben erheblich verkürzt.

Facile à utiliser et parfaite pour les grandes productions, la presse Nike réduit considérablement les temps de préparation de la pâte.

Fácil de usar y perfecta para grandes producciones, la prensa Nike reduce considerablemente el tiempo de preparación de la masa.

Простой в использовании и идеальный для крупных производств пресс Nike значительно сокращает время приготовления теста.

Nike

PIZZA PRESS

MECHANICAL
MECCANICO

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



The metal wire safety grid offers the maximum protection

La griglia di sicurezza in filo di metallo offre la massima protezione

Das Metalldrahtgitter bietet maximalen Schutz

La grille de sécurité en fil métallique offre une protection maximale

La rejilla de seguridad metálica ofrece la máxima protección

Защитная решётка из металлической проволоки обеспечивает максимальную защиту

The Nike dough press is an indispensable accessory for creating dough discs quickly and easily. You can choose between the classic model with a smooth plate, or the model with the characteristic rim (only available upon order, plates are not interchangeable). Safe to use, solid and sturdy, the Nike dough press is available in three different sizes for making the three dough formats of 33, 45 and 50.

La pressa Nike è un accessorio indispensabile per creare dischi di impasto in maniera veloce e semplice. È possibile scegliere fra il modello classico con piatto liscio, oppure il modello con il caratteristico bordo (solamente su ordinazione, i piatti non sono intercambiabili). Sicura da utilizzare, solida e robusta, la pressa Nike è disponibile in tre diverse dimensioni per la realizzazione dei tre formati di impasto da 33, 45 e 50.

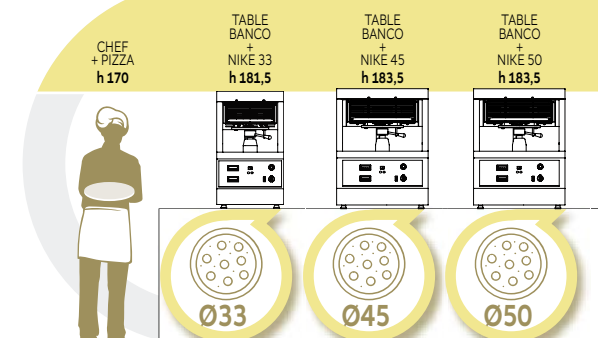
Die Presse Nike ist ein verblüffendes Zubehör für die schnelle und einfache Herstellung von Teigscheiben. Sie haben die Wahl zwischen dem klassischen Modell mit glatter Platte oder dem Modell mit dem charakteristischen Rand (nur auf Bestellung, die Platten sind nicht austauschbar). Die Presse Nike ist sicher in der Anwendung, solide und robust. Sie ist in drei verschiedenen Größen für die drei Teig-Formate 33, 45 und 50 erhältlich.

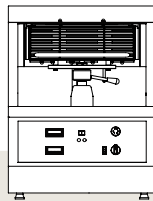
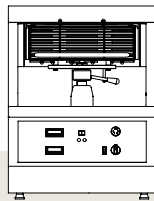
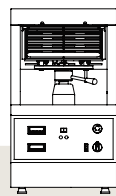
La presse à pizza Nike est un accessoire indispensable pour créer rapidement et facilement des disques de pâte. Vous pouvez choisir entre le modèle classique avec une plaque lisse, ou le modèle avec le bord caractéristique (uniquement sur commande, les plaques ne sont pas interchangeables). Sûre à utiliser, solide et robuste, la presse à pizza Nike est disponible en trois dimensions différentes pour réaliser les trois formats de pâte 33, 45 et 50.

La prensa Nike es un accesorio indispensable para crear discos de masa de forma rápida y sencilla. Es posible elegir entre el modelo clásico con plato liso o el modelo con el característico borde (sólo bajo pedido, los platos no son intercambiables). Segura de usar, sólida y resistente, la prensa Nike está disponible en tres dimensiones diferentes para crear los tres discos de masa de tamaño 33, 45 y 50.

Пресс Nike - это потрясающий аксессуар для быстрого и легкого создания дисков из теста. Вы можете выбрать классическую модель с гладкой диском или модель с характерным ободком (только под заказ, диски не взаимозаменяемы). Безопасный в использовании, прочный и надежный пресс Nike выпускается в трех различных размерах для приготовления теста трех размеров 33, 45 и 50.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI





 MECHANICAL MECCANICO				
MODEL MODELLO		Nike 33	Nike 45	Nike 50
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	250 - 270	600 - 650	700 - 750
 PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	33,0	45,0	50,0
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 160	0 - 160	0 - 160
 POWER POTENZA	kW	4,75	6,10	6,10
 HEATING ELEMENT POWER RESISTENZA	W	2000	2500	2500
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	20,7	26,5	26,5
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	6,9	8,8	8,8
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W cm	47,0	65,5	65,5
	 D cm	66,0	75,0	75,0
	 H cm	82,5	85,5	85,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W cm	75,0	75,0	75,0
	 D cm	88,0	88,0	88,0
	 H cm	103,0	103,0	103,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	121,0	163,0	172,0
 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	140,0	182,0	191,0
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•
 TIMER TIMER		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL





Mixers



The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzeria, panetterie e famiglie.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях.

Spiral Mixers

MIXERS

VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

Rising safety grid
Griglia di sicurezza ribaltabile
Klappbares Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible
Rejilla de seguridad plegable
Защитная откидная решетка



**STRENGTHENED
STRUCTURE FOR
GREATER STABILITY
AND STURDINESS**
STRUTTURA
RINFORZATA PER
MAGGIORE STABILITÀ
E ROBUSTEZZA

Ottimade spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes.

Available in two versions, with fixed head and bowl or with rising top and extractable bowl, the spiral mixers are characterised by a solid and compact structure. Supplied with timer and wheels as standard, they feature some elements made entirely of stainless steel, such as the bowl, spiral, central column and protection grid, and a transmission system with oil-bath gear motor.

Le impastatrici a spirale Ottimade sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti.

Disponibili in due versioni, con testa e vasca fissa oppure con testa ribaltabile e vasca estraibile, le impastatrici a spirale sono caratterizzate da una struttura solida e compatta. Equipaggiate con timer e ruote di serie, presentano alcuni elementi realizzati interamente in acciaio inox, quali vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione, e un sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

Die Spiralteigknetmaschinen von Ottimade sind ideal für perfekt vermischte Teige in nur wenigen Minuten. Erhältlich in zwei Versionen, mit festem Kopf und fester Wanne oder mit kippbarem Kopf und abnehmbarer Wanne, zeichnen sich die Spiralteigknetmaschinen durch eine solide und kompakte Bauweise aus. Sie sind serienmäßig mit einer Timer und Rädern ausgestattet und verfügen über einige Elemente, die vollständig aus Edelstahl gefertigt sind, wie z. B. die Wanne, die Spirale, der zentrale Knethaken und das Schutzgitter, sowie über ein Antriebssystem mit einem Ölbad-Getriebemotor.

Rising safety grid
Griglia di sicurezza ribaltabile
Klappbares Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible
Rejilla de seguridad plegable
Защитная откидная решетка



**STRENGTHENED
STRUCTURE FOR
GREATER STABILITY
AND STURDINESS**
STRUTTURA
RINFORZATA PER
MAGGIORE STABILITÀ
E ROBUSTEZZA

Les pétrins à spirale Ottimade sont idéaux pour obtenir des pâtes parfaitement mélangées en quelques minutes. Disponibles en deux versions, avec tête et cuve fixes ou avec tête basculante et cuve amovible, les pétrins à spirale se caractérisent par une structure solide et compacte. Équipés de série d'une minuterie et de roues, ils sont dotés d'éléments entièrement en acier inoxydable, tels que la cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection, ainsi que d'un système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

Las amasadoras a espiral Ottimade son ideales para obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos. Disponibles en dos versiones, con cabeza y cuba fijas o con cabeza basculante y cuba extraíble, las amasadoras de espiral se caracterizan por una estructura sólida y compacta. Equipadas de serie con temporizador y ruedas, incorporan algunos elementos fabricados íntegramente en acero inoxidable, como la cuba, la espiral, la varetta central y la rejilla de protección, y un sistema de transmisión con motorreductor en baño de aceite.

Спиральные тестомесы Ottimade идеально подходят для приготовления идеально замешенного теста всего за несколько минут. Спиральные тестомесы выпускаются в двух вариантах: с неподвижной головкой и чашей или с откидывающейся головкой и съемной чашей, они отличаются прочной и компактной конструкцией. В стандартной комплектации они оснащены таймером и колесами, имеют некоторые элементы, полностью выполненные из нержавеющей стали, такие как бак, спираль, центральная колонна и защитная решетка, а также систему передачи с мотор-редуктором, работающим в масляной ванне.

Elas-ElasTrifase Astra-AstraTrifase

SPIRAL MIXERS

VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

SINGLE PHASE
MONOFASE

THREE-PHASE
TRIFASE



OPTIONAL



SPECIAL MOTORS AT 60HZ
AVAILABLE ON REQUEST

DISPONIBILE MOTORE
CON FREQUENZA 60HZ

VERFÜGBAR MOTOR MIT
EINER FREQUENZ VON 60HZ

DISPONIBLE MOTEUR
AVEC FRÉQUENCE 60HZ

DISPONIBLE MOTOR
CON FRECUENCIA 60HZ

ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ
С ЧАСТОТОЙ 60ГЦ



TWO SPEEDS MOTOR AVAILABLE
ON REQUEST

SU RICHIESTA, CON MOTORE
TRIFASE A 2 VELOCITÀ

AUF ANFRAGE MIT 2-STUFIGEM
DREHSTROMMOTOR

SUR DEMANDE, AVEC MOTEUR
TRIPHASÉ À 2 VITESSES

A PEDIDO, CON MOTOR
TRIFÁSICO DE 2 VELOCIDADES

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА
ТЕСТОМЕСА С ТРЕХФАЗНЫМ
2-СКОРОСТНЫМ ДВИГАТЕЛЕМ

Double-SPEED

Ottimade spiral mixers, only in the three-phase version and in selected models, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

Le impastatrici a spirale Ottimade, nella loro versione trifase e solamente in alcuni modelli selezionati, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

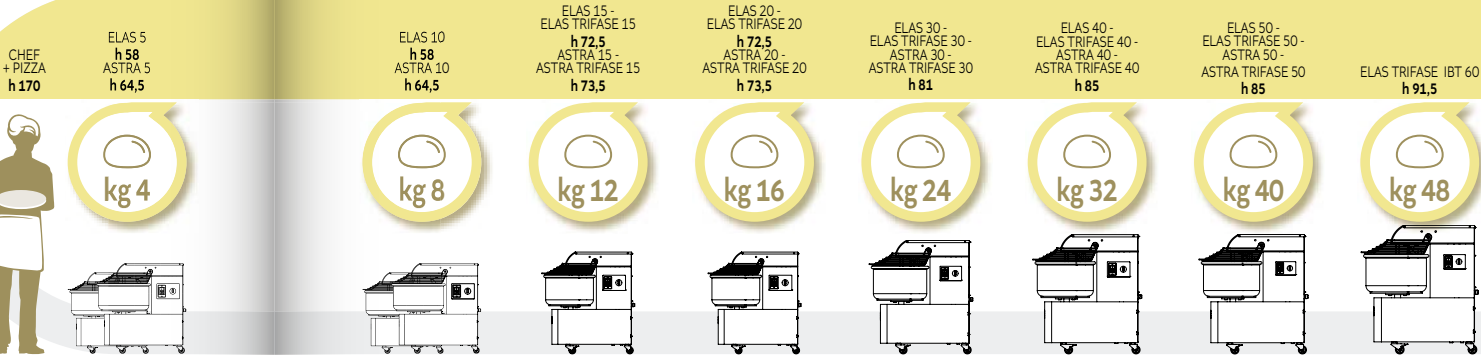
Die Spiralteigknetmaschinen von Ottimade können in ihrer Drehstromausführung und nur bei ausgewählten Modellen mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischte Teige zu garantieren.

Les pétrins à spirale Ottimade, dans leur version triphasée et seulement dans certains modèles, peuvent être achetés avec un moteur à double vitesse afin d'augmenter encore plus les performances de l'appareil et de garantir des pâtes parfaitement mélangées.

Las amasadoras a espiral Ottimade, en su versión trifásica y sólo en modelos seleccionados, pueden pedirse con motor a doble velocidad para aumentar aún más el rendimiento del dispositivo y garantizar masas perfectamente mezcladas.

Спиральные тестомесы Ottimade в трехфазном исполнении и только в отдельных моделях могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше повышает производительность устройства и обеспечивает идеальное вымешивание теста.

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



OPTIONAL



DIGITAL VERSION AVAILABLE
ON DOUBLE SPEED MODELS

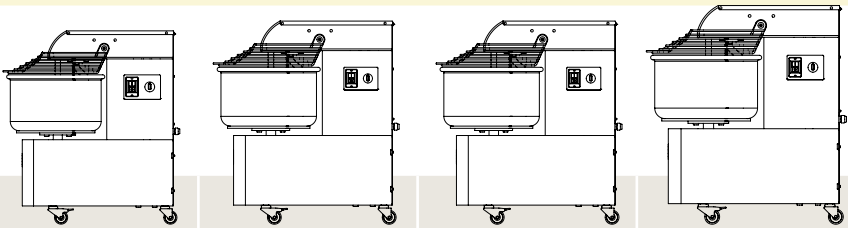
VERSIONE DIGITALE
DISPONIBILE NEI MODELLI
A DOPPIA VELOCITÀ

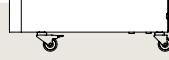


 FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
 SINGLE PHASE MONOFASE		Elas 5	Elas 10	Elas 15	Elas 20	
 THREE-PHASE TRIFASE		-	-	Elas Trifase 15	Elas Trifase 20	
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	4,0	8,0	12,0	16,0	
 DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	29,0	35,0	48,0	56,0	
 CAPACITY CAPACITÀ	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0	
 BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	24,0	26,0	32,0	36,0	
 POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75	
	Hp	0,50	0,50	1,00	1,00	
 POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10	
	Hp	-	-	1,00	1,50	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230 - 400	230 - 400	
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	28,0	29,0	38,5	38,5
	 D		59,0	59,0	67,0	67,0
	 H		58,0	58,0	72,5	72,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	39,0	39,0	45,0	45,0
	 D		65,0	65,0	76,0	76,0
	 H		70,0	70,0	80,0	80,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	37,5	40,0	59,0	62,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	45,0	47,5	67,0	70,0	
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		-	-	 TRIFASE	 TRIFASE	
 TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		-	-	 TRIFASE	 TRIFASE	
 TIMER TIMER		•	•	•	•	
 WHEELS RUOTE		•	•	•	•	

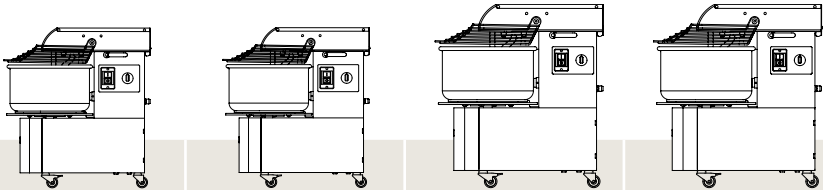
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FREQUENCE 60HZ
DISPONIBLE MOTOR CON FRECUENCIA 60HZ
ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТОЙ 60Гц



 FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
 SINGLE PHASE MONOFASE		Elas 30	Elas 40	Elas 50	-	
 THREE-PHASE TRIFASE		Elas Trifase 30	Elas Trifase 40	Elas Trifase 50	Elas Trifase 60	
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0	48,0	
 DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	144,0	
 CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0	
 BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	50,0	
 POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80	
	Hp	1,50	1,50	2,0	2,50	
 POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20	
	Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00	
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	400	
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	43,5	48,0	48,0	53,5
	 D		75,0	82,0	80,5	96,0
	 H		81,0	85,0	85,0	91,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	49,5	55,0	55,0	61,5
	 D		77,5	84,0	84,0	103,5
	 H		86,0	90,0	90,0	97,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0	148,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0	180,0	
 DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		 TRIFASE	 TRIFASE	 TRIFASE	 TRIFASE	
 TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		 TRIFASE	 TRIFASE	 TRIFASE	 TRIFASE	
 TIMER TIMER		•	•	•	•	
 WHEELS RUOTE		•	•	•	•	

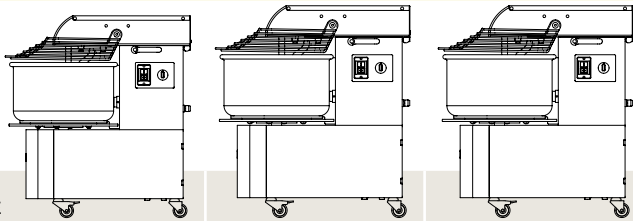
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE					
SINGLE PHASE MONOFASE		Astra 5	Astra 10	Astra 15	Astra 20
THREE-PHASE TRIFASE		-	-	Astra Trifase 15	Astra Trifase 20
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	4,0	8,0	12,0	16,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75
	Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	-	-	1,00	1,50
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230 - 400	230 - 400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	30,0	30,0	39,0	39,0
	D cm	60,0	60,0	67,0	67,0
	H cm	64,5	64,5	73,5	73,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	39,0	39,0	45,0	45,0
	D cm	65,0	65,0	76,0	76,0
	H cm	70,0	70,0	80,0	80,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	58,0	56,0	71,5	81,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	60,0	60,0	85,0	85,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		-	-	TRIFASE	TRIFASE
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		-	-	TRIFASE	TRIFASE
TIMER TIMER		•	•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FREQUENCE 60HZ
ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТОЙ 60Гц



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
SINGLE PHASE MONOFASE		Astra 30	Astra 40	Astra 50
THREE-PHASE TRIFASE		Astra Trifase 30	Astra Trifase 40	Astra Trifase 50
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50
	Hp	1,50	1,50	2,0
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
	Hp	1,75	2,30	2,00
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5	48,0	48,0
	D cm	75,0	81,5	80,0
	H cm	81,0	85,0	85,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5	55,0	55,0
	D cm	77,5	84,0	84,0
	H cm	86,0	90,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0	108,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	103,0	121,0	129,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		TRIFASE	TRIFASE	TRIFASE
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		TRIFASE	TRIFASE	TRIFASE
TIMER TIMER		•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

ElasVar AstraVar

Optimade

SPIRAL MIXERS

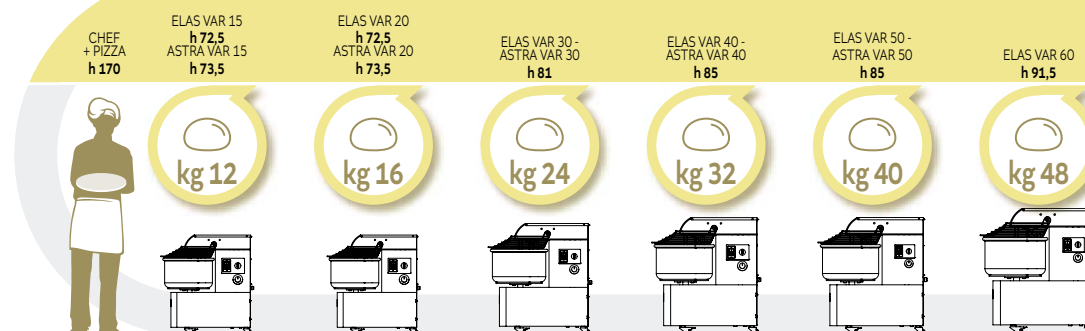
 **VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL**
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

 **VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL**
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

 **SINGLE PHASE**
MONOFASE



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



Speed-CONTROLLER

Spiral mixers with speed controller are optimal for autonomously regulating the speed of dough preparation by increasing or decreasing the revolutions per minute of the spiral and bowl.

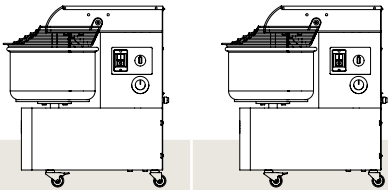
Le impastatrici a spirale con variatore di velocità sono ottimali per gestire autonomamente la velocità di preparazione dell'impasto, aumentando o diminuendo i giri al minuto della spirale e della vasca.

Die Spiralteigknetmaschinen mit einstellbarem Geschwindigkeitsantrieb sind optimal für die autonome Steuerung der Geschwindigkeit der Teigzubereitung durch Erhöhen oder Verringern der Umdrehungen pro Minute von Spirale und Wanne.

Les pétrins à spirale avec variateur de vitesse sont optimaux pour gérer en toute autonomie la vitesse de préparation de la pâte en augmentant ou en diminuant le nombre de tours par minute de la spirale et de la cuve.

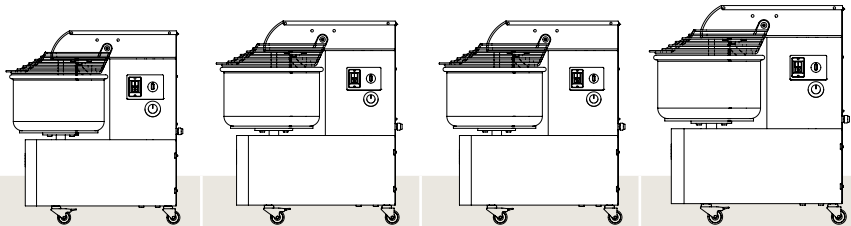
Las amasadoras a espiral con variador de velocidad son óptimas para gestionar autónomamente la velocidad de preparación de la masa aumentando o reduciendo las revoluciones por minuto de la espiral y la cuba.

Спиральные тестомесы с регулируемым приводом оптимальны для автономного управления скоростью приготовления теста путем увеличения или уменьшения числа оборотов в минуту спирали и чаши.



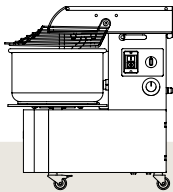
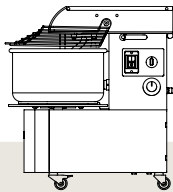
FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA					
SINGLE PHASE MONOFASE			Elas Var 15	Elas Var 20	
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	16,0	
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0	56,0	
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0	22,0	
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0	36,0	
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75	0,75	
		Hp	1,00	1,00	
	FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	38,5	38,5
		 D		67,0	67,0
		 H		72,5	72,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	45,0	45,0
		 D		76,0	76,0
		 H		80,0	80,0
	NET WEIGHT PESO NETTO	kg	59,0	62,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	67,0	70,0	
	TIMER TIMER		•	•	
	WHEELS RUOTE		•	•	
	SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



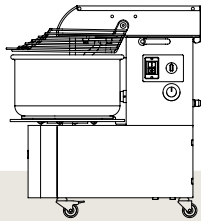
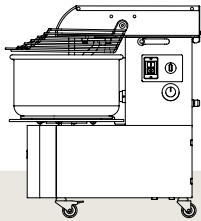
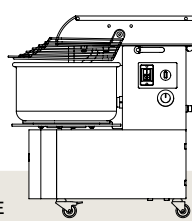
FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA					
SINGLE PHASE MONOFASE		Elas Var 30	Elas Var 40	Elas Var 50	Elas Var 60
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0	48,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
	Hp	1,50	1,50	2,0	2,50
FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5	48,0	48,0	53,5
	D	75,0	82,0	80,5	96,0
	H	81,0	85,0	85,0	91,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5	55,0	55,0	61,5
	D	77,5	84,0	84,0	103,5
	H	86,0	90,0	90,0	97,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0	180,0
TIMER TIMER		•	•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•	•
SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
SINGLE PHASE MONOFASE		Astra Var 15	Astra Var 20	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	16,0	
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0	56,0	
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0	22,0	
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0	36,0	
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75	0,75	
	Hp	1,00	1,00	
FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	39,0	39,0	
	D	67,0	67,0	
	H	73,5	73,5	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	45,0	45,0	
	D	76,0	76,0	
	H	80,0	80,0	
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	71,5	81,0	
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0	
TIMER TIMER		•	•	
WHEELS RUOTE		•	•	
SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
SINGLE PHASE MONOFASE		Astra Var 30	Astra Var 40	Astra Var 50
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50
	Hp	1,50	1,50	2,0
FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60	50/60	50/60
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5	48,0	48,0
	D	75,0	81,5	80,0
	H	81,0	85,0	85,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5	55,0	55,0
	D	77,5	84,0	84,0
	H	86,0	90,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0	108,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	103,0	121,0
TIMER TIMER		•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•
SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

ElasTrifaseH2O AstraTrifaseH2O

Optimade

SPIRAL MIXERS

 **VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL**
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

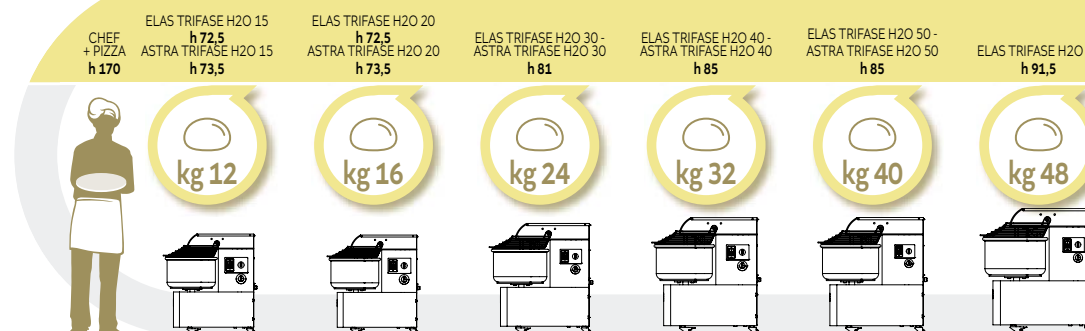
 **VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL**
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

 **THREE-PHASE TRIFASE**

 **TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ**



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



For preparing dough with percentages of hydration up to 85%

Per impasti con percentuali di idratazione fino all'85%

Für Teigmassen mit einem Hydrationsprozentsatz von bis zu 85%

Pour des pâtes avec des pourcentages d'hydratation jusqu'à 85%

Para mezclas con porcentajes de hidratación de hasta 85%

Для теста с содержанием влаги до 85%



Double-SPEED

H2O spiral mixers are powerful, fast and reliable, specifically designed for the preparation of high-hydration dough.

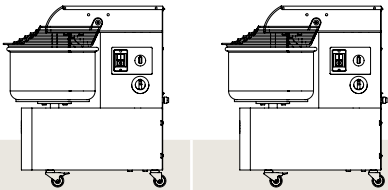
Le impastatrici a spirale H2O sono potenti, veloci e affidabili, pensate appositamente per la preparazione di impasti ad alta idratazione.

Die Spiralteigknetmaschinen H2O sind leistungsstark, schnell und zuverlässig und wurden speziell für die Zubereitung von Teigen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entwickelt.

Les pétrins à spirale H2O sont puissants, rapides et fiables, spécialement conçus pour la préparation de pâtes à haute hydratation.

Las amasadoras a espiral H2O son potentes, rápidas y fiables, especialmente diseñadas para la preparación de masas de alta hidratación.

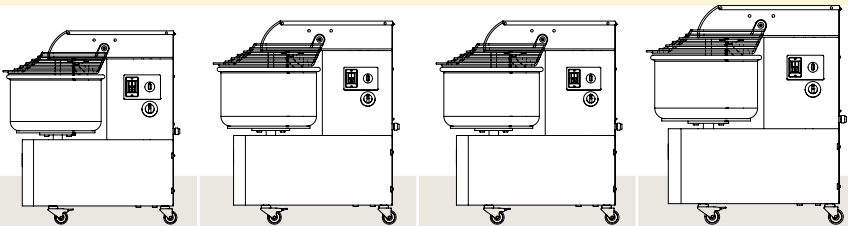
Спиральные тестомесы H2O - мощные, быстрые и надежные, специально разработанные для приготовления теста высокой гидратации.



FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA				
THREE-PHASE TRIFASE		Elas Trifase H2O 15	Elas Trifase H2O 20	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	16,0	
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0	56,0	
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0	22,0	
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0	36,0	
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75	0,75	
	Hp	1,00	1,00	
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10	
	Hp	1,00	1,50	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W	cm	38,5	38,5
	D		67,0	67,0
	H		72,5	72,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	45,0	45,0
	D		76,0	76,0
	H		80,0	80,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	59,0	62,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	67,0	70,0	
TIMER TIMER		•	•	
WHEELS RUOTE		•	•	
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•	

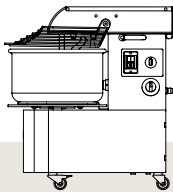
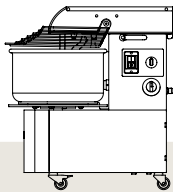
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FREQUENCE 60HZ
ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТОЙ 60Гц



FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA						
THREE-PHASE TRIFASE		Elas Trifase H2O 30	Elas Trifase H2O 40	Elas Trifase H2O 50	Elas Trifase H2O 60	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0	48,0	
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	144,0	
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0	
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	50,0	
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80	
	Hp	1,50	1,50	2,0	2,50	
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20	
	Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	400	400	
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W	cm	43,5	48,0	48,0	53,5
	D		75,0	82,0	80,5	96,0
	H		81,0	85,0	85,0	91,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	49,5	55,0	55,0	61,5
	D		77,5	84,0	84,0	103,5
	H		86,0	90,0	90,0	97,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0	148,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0	180,0	
TIMER TIMER		•	•	•	•	
WHEELS RUOTE		•	•	•	•	
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•	•	•	

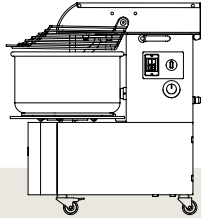
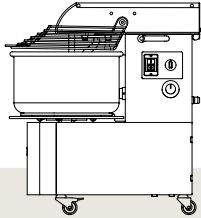
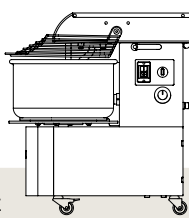
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
THREE-PHASE TRIFASE		Astra Trifase H2O 15	Astra Trifase H2O 20	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	16,0	
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0	56,0	
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0	22,0	
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0	36,0	
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75	0,75	
	Hp	1,00	1,00	
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10	
	Hp	1,00	1,50	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	39,0	39,0	
	D cm	67,0	67,0	
	H cm	73,5	73,5	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	45,0	45,0	
	D cm	76,0	76,0	
	H cm	80,0	80,0	
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	71,5	81,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0	85,0	
TIMER TIMER		•	•	
WHEELS RUOTE		•	•	
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•	

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FREQUENCE 60HZ
ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТОЙ 60Гц



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE				
THREE-PHASE TRIFASE		Astra Trifase H2O 30	Astra Trifase H2O 40	Astra Trifase H2O 50
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50
	Hp	1,50	1,50	2,0
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
	Hp	1,75	2,30	2,00
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5	48,0	48,0
	D cm	75,0	81,5	80,0
	H cm	81,0	85,0	85,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5	55,0	55,0
	D cm	77,5	84,0	84,0
	H cm	86,0	90,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	95,0	114,0	108,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	103,0	121,0	129,0
TIMER TIMER		•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

ForkMixers

MIXERS

 **VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL**
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

 **THREE-PHASE**
TRIFASE



OPTIONAL



SPECIAL MOTORS AT 60HZ
AVAILABLE ON REQUEST

DISPONIBLE MOTEUR
CON FRECUENCIA 60HZ

VERFÜGBAR MOTOR MIT
EINER FREQUENZ VON 60HZ

DISPONIBLE MOTEUR
AVEC FREQUENCE 60HZ

DISPONIBLE MOTOR
CON FRECUENCIA 60HZ

ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ
С ЧАСТОТОЙ 60ГЦ



TWO SPEEDS MOTOR AVAILABLE
ON REQUEST

SU RICHIESTA, CON MOTORE
TRIFASE A 2 VELOCITÀ

AUF ANFRAGE MIT 2-STUFIGEM
DREHSTROMMOTOR

SUR DEMANDE, AVEC MOTEUR
TRIPHASÉ A 2 VITESSES

A PEDIDO, CON MOTOR
TRIFÁSICO DE 2 VELOCIDADES

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА
ТЕСТОМЕСА С ТРЕХФАЗНЫМ
2-СКОРОСТНЫМ ДВИГАТЕЛЕМ

Ottimade fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304. Drive system with gearmotor in oil bath.

Le impastatrici a forcella Ottimade consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

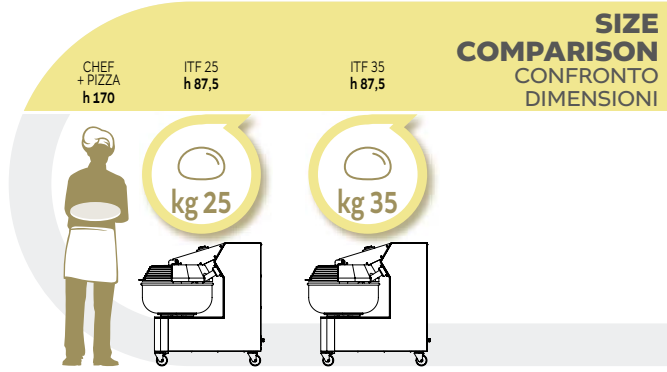
Die Gabelteigknetmaschinen von Ottimade ermöglichen die Erzielung perfekter Teigmischungen in kurzer Zeit. Die Gabelknetmaschinen sind mit Wanne, Getriebewelle und Gabel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet und eignen sich ideal für den Einsatz in Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Getriebesystem mit Ölbad-Getriebemotor.



Les pétrins à fourche Ottimade permettent d'obtenir des pâtes parfaitement mélangées et rapidement. Appareil idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont équipés d'une cuve, d'un arbre de transmission et d'une fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

Las mezcladoras de horquilla Ottimade permite obtener rápidamente amasijos perfectamente amalgamados. Instrumento ideal para los profesionales de la pizza, pastelería y panificación, las mezcladoras de horquilla disponen de tina, eje de transmisión y horquilla de acero inox AISI 304. Sistema de transmisión con motorreductor por baño de aceite.

Вилочные тестомесы от Ottimade позволяют получить совершенно однородное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный прибор для профессиональных пиццамейкеров, для кондитерских и хлебопекарен. Вилочные тестомесы оснащены чашей, передаточным валом и вилкой из нержавеющей стали AISI 304. Привод с редукторным двигателем в масляной ванне.





Double-SPEED

Ottimade fork mixers, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

Le impastatrici a forcella Ottimade, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

Die Gabelteigknetmaschinen von Ottimade mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischte Teige zu garantieren.

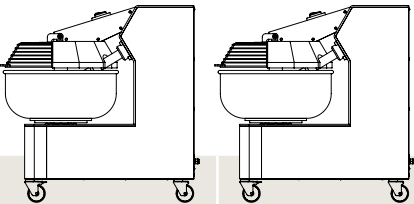
Les pétrins à fourche Ottimade, peuvent être achetés avec un moteur à double vitesse afin d'augmenter encore plus les performances de l'appareil et de garantir des pâtes parfaitement mélangées.

Las amasadoras de horquilla Ottimade, pueden pedirse con motor a doble velocidad para aumentar aún más el rendimiento del dispositivo y garantizar masas perfectamente mezcladas.

Вилочные тестомесы Ottimade могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше увеличивает производительность устройства и гарантирует идеально замешанное тесто.



SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FREQUENCE 60HZ
ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТОЙ 60ГЦ



FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA			
THREE-PHASE TRIFASE		ITF 25	ITF 35
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	75,0	105,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	30,0	40,0
BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	50,0	56,4
POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10
	Hp	1,50	1,50
POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	1,00 - 1,50	1,00 - 1,50
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	52,5	59,0
	D cm	90,0	93,0
	H cm	87,5	87,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	107,0	107,0
	D cm	107,0	107,0
	H cm	77,0	77,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	165,0	165,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	197,0	197,0
TIMER TIMER		•	•
WHEELS RUOTE		•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



Divider AND Rounder



Ottimade rounders and dividers are perfect for speeding up and simplifying the process of making pizza portions and dough balls.

Le arrotondatrici e porzionatrici Ottimade sono perfette per velocizzare e semplificare il processo di realizzazione delle porzioni e delle palline di impasto per la pizza.

Ottimade-Maschinen wie Rundwirker und Portionierer sind ideal, um die Herstellung von Portionen und Teigkugeln für Pizzen zu beschleunigen und zu vereinfachen.

Les diviseuses et bouleuses Ottimade sont parfaites pour accélérer et simplifier le processus de fabrication des portions de pâte et des boules de pâte à pizza.

Las divisoras y boleadoras Ottimade son perfectas para agilizar y simplificar el proceso de preparación de porciones de masa y bolas de pizza.

Машины для округления и деления теста Ottimade идеально подходят для ускорения и упрощения процесса приготовления порций пиццы и шариков из теста.

Divider AND Rounder

 **DIVIDER AND ROUNDER**

 **MECHANICAL MECCANICO**



OPTIONAL



OPTIONAL STAND AVAILABLE

POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA SUPPORTO

MÖGLICHKEIT EINES ZUSÄTZLICHEN GESTELLS

POSSIBILITÉ D'AJOUTER LE SUPPORT

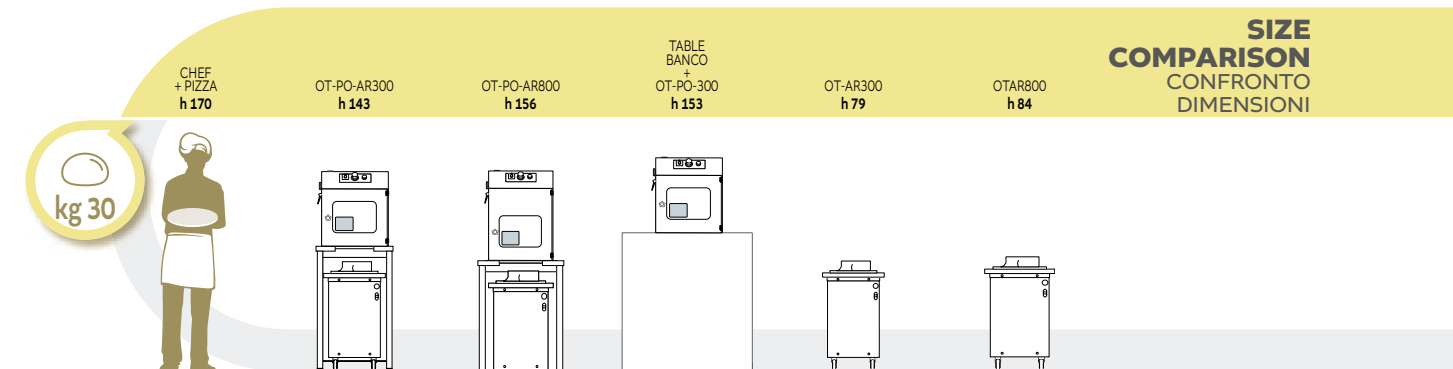
POSIBILIDAD DE AÑADIR SOPORTE

ВОЗМОЖНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ОПОРЫ

This professional machine has been designed to cut and round dough loaves, with its compact size, it is ideal for handicraft laboratories and pizzerias.

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta. Lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie.

Diese professionelle Maschine wurde zum Portionieren und Abrunden von Pizzateig entwickelt. Dank der kompakten Größe ist das Gerät ideal in Pizzerien und Bäckereien einsetzbar.



Cette machine professionnelle permet de diviser et d'arrondir les boules de pâte. L'instrument est de dimensions contenues et par conséquent idéal pour les laboratoires artisanaux et pour les pizzerias.

Esta máquina profesional permite dividir y rodondear los bollos de masa. El tamaño reducido es ideal para las empresas culinarias artesanales y para las pizzerías.

Эта профессиональная машина предназначена для разделения и округления теста для приготовления пиццы, также благодаря своим компактным размерам идеально подходит для мини производств и пиццерий.

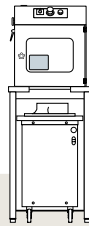
Divider and Rounder



MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		PF-PO300	PF-PO800	PF-AR300	PF-AR800
DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr	50,0 - 280,0	50,0 - 3x280,0(840,0)	20,0 - 280,0	20,0 - 8/840,0
HOUR PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.	600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h	-	-
CAPACITY CAPACITÀ	kg	30,0	30,0	30,0	30,0
MOTOR POWER POTENZA MOTORE	kW	0,93	0,93	0,30	0,30
	Hp	1,20	1,20	0,50	0,50
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	400	400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	48,0	48,0	44,0	50,0
	D	84,0	84,0	60,0	65,0
	H	54,0	67,0	79,0	84,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	95,0	60,0	50,0	50,0
	D	60,0	95,0	75,0	75,0
	H	70,0	85,0	100,0	100,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	74,0	85,0	47,0	74,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0	104,0	55,0	85,0
WHEELS RUOTE		-	-	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Optimade



MECHANICAL MECCANICO				
MODEL MODELLO		PF-PO-AR300	PF-PO-AR800	
DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr	50,0 - 280,0	50,0 - 8/840,0	
HOUR PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.	600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h	
CAPACITY CAPACITÀ	kg	30,0	30,0	
MOTOR POWER POTENZA MOTORE	kW	1,30	1,30	
	Hp	1,70	1,70	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	55,0	61,0	
	D	84,0	84,0	
	H	143,0	156,0	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	95,0 50,0 81,0	60,0 50,0 81,0	
	D	60,0 75,0 101,0	95,0 75,0 101,0	
	H	70,0 100,0 18,0	85,0 100,0 18,0	
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	137,0	177,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0+55,0+16,0 3 packages	104,0+85,0+18,0 3 packages	
WHEELS RUOTE		•	•	

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Stand



ACCESSORIES FOR
DIVIDER AND
ROUNDER



SPO-AR			
MODEL MODELLO			
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	55,0 61,0	
	D	55,0	
	H	90,0	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	81,0	
	D	101,0	
	H	18,0	
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	15,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	16,0 18,0	

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of the Producer.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation.

No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.

ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. The Producer reserves the right to give written acceptance.

Any customer request or verbal agreement

with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of the Producer. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier when accepting the goods. The complaint is only valid if made within 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned

carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in the Producer's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone.

The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio del Produttore.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con RI.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. Il Produttore si riserva l'obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non

saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dal Produttore.

Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarar risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo. **MOTORI E IMPIANTI:** i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque

fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del Produttore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigeng und nach unanfechtbarer Meinung von der Hersteller geändert werden.

BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zy entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anbertracht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestaetigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Ausfragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestullung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Hersteller behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.

Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Hersteller sind. Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlic.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die moglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttund wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen

der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Hersteller geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Pareien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwickeln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert weden, beim Erwerber ansässig sind.

LISTE DE PRIX : la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discrétion du producteur.

PAIEMENT : le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet sur réception du paiement.

COMMANDES : Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Le producteur se réserve le droit de donner

une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société productrice. Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.

TRANSPORT : Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.

EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.

MOTEURS ET INSTALLATIONS : les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.

GARANTIE : toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclues de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces

pièces sont expédiées en port dû. Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées ; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis. La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.

ESSAI : avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires de la société productrice. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES : Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS : toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontestables sauf accord contraire explicite.

TRIBUNAL COMPETENT : pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.

ICONS LEGEND

LEGENDE ICONE
LEGENDE SYMBOLE
LÉGENDE ICÔNES
LEYENDA ICONOS
ЛЕГЕНДА ИКОН

 Chambers Camere Kammern Chambres Cámaras Камеры	 40x60 cm Tray Teglia 40x60 cm Pfanne 40x60 cm Plaque 40x60 cm Bandeja 40x60 cm Противни 40x60 см	 Rails for Gastronorm-GN pans Guide per teglie Gastronorm-GN Führungsschienen für Gastronorm-GN Blech Guides pour plaques Gastronorm-GN Guías para bandejas Gastronorm-GN Направляющие для Gastronorm-GN
 Pizze Pizze Pizzen Pizzas Pizzas Пиццы	 Pizza diameter Diametro pizza Pizza Durchmesser Diamètre pizza Diámetro de la pizza Диаметр пиццы	 Working temperature Temperatura d'esercizio Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de ejercicio Рабочая температура
 Power Potenza Heizleistung Puissance Potencia Мощность	 Top heating element power Potenza resistenza cielo Oben Heizelementleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Мощность верхних тэнов	 Bottom heating element power Potenza resistenza platea Unten Heizelementleistung Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Мощность нижних тэнов
 Power supply Alimentazione Anschluss Alimentation Alimentación Напряжение	 Electrical absorption single phase Assorbimento monofase Einphasiger Stromentnahme Absorption électrique monophasé Absorción eléctrica monofásica Электрическое поглощение однофазное	 Electrical absorption Three Phase Assorbimento trifase Drehstromentnahme Absorption électrique triphasé Absorción eléctrica trifásica Электрическое поглощение трехфазное
 Internal dimensions Dimensioni interne Innenabmessungen Dim. intérieures Medidas internas Внутренние габариты	 External dimensions Dimensioni esterne Außenabmessungen Dim. extérieures Medidas externas Внешние габариты	 Packing dimensions Dimensioni imballo Verpackungsabmessungen Dim. emballage Medidas del embalaje Габариты в упаковке
 Net weight Peso netto Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	 Gross weight Peso lordo Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	 Dough weigh Peso pasta Gewicht des Teiges Poids pâte Peso de la masa Вес порции
 Internal light Luce interna Innenlicht Lumière d'intérieur Luz interna Внутренняя подсветка	 12V 12V Transformer and lamp holder Trasformatore 12V e portalampada Transformator 12 V und Lampenfassung Transformateur 12V et porte lampe Transformador 12V y portalámpara Трансформатор 12 вольт и держатель лампы	 Refractory stone hob Piano di cottura in pietra refrattaria Backfläche aus feuerfestem Stein Plaque de cuisson en pierre réfractaire Superficie de cocción de piedra refractaria Под из огнеупорного камня
 Timer Timer Timer Minuteur Temporizador Таимер	 Steam generator Vaporiera Vaporizer Töpfe Vapeur Vapor Парогенератора	 Ventilated chamber Camera ventilata Belüftet Kammer Chambre ventilée Cámara ventilada Вентилируемая камера
 Gas consumption Consumo gas Verbrauch Consommation de gaz Consumo de gas Расход газа	 Windproof chimney Camino antiviento Winddichter Kamin Cheminée coupe-vent Chimenea antiviento Ветрозащитный дымоход	 Exhauster connection for stackable gas ovens Raccordo per forni a gas da sovrapporre Kaminanschluss für aufsatzgasöfen Raccord pour fours à gaz à superposer Empalme para hornos de gas apilables Подключение дымохода для штабелируемых печей
 Refractory stones model Modello refrattari Feuerfestes Modell Modèle réfractaire Modelo refractario Опция огнеупорного камня	 Oven model Modello forno Feuerfestes Modell Modèle réfractaire Modelo refractario Модель печи	 Proving chambers model Modello cella di lievitazione Gärschrank Modell Modèle étuve de fermentation Modelo Celda de Leudado Модель расстоечного шкафа
 Space between trays Spazio tra le teglie Abstand der Bleche Espace entre les plaques Espacio entre las bandejas Расстояние между противнями	 Water tray Vaschetta per l'acqua Wasserbehälter Bac à eau Bandeja de agua Поддон для воды	 Stand model Modello supporto Das Backofengestell Modell Modèle support du four Modelo soporte del horno Модель подставки
 Painted iron Ferro verniciato Lackiertem stahl Fer peint Hierro pintado Окрашенное железо	 Castors set Set di ruote Satz Räder Ensemble de roues Juego de ruedas Комплект колес	 Hood model Modello cappa Abzugshaube Modell Modèle hotte à four Modelo campana Модель вытяжного зонта
 Flow rate Portata Portée Alcance Fluss Скорость потока	 Smoke Condensation Condensazione fumi Rauchgaskondensation Condensation des fumées Condensación de humos Конденсация паров	 Electric foot pedal Pedale elettrico Elektrisches pedal Pédale électrique Pedal eléctrico Электрическая педаль
 Dough/hour Impasto ora Teig / Stunde Pâte / heure Masa / hora Производительность в час	 Capacity Capacità Fassungsvermögen Capacité Capacidad Вместимость	 Bowl diameter Diametro vasca Wanne Durchmesser Diamètre cuve Diámetro de la artesa Диаметр дежи
 Speed controller Regolatore di velocità Drehzahlregler Régulateur de vitesse Regulador de Velocidad Регулятор скорости	 Second speed Seconda velocità Zweite Geschwindigkeit Deuxième vitesse Segunda velocidad Вторая скорость	 Frequency Frequenza Frequenz Fréquence Frecuencia Частота

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



OTTIMADE

VIA TABINA, 18

33098 VALVASONE PN ITALY

TEL. +39 0434 85081

FAX +39 0434 857878

INFO@OTTIMADE.COM

WWW.OTTIMADE.COM
