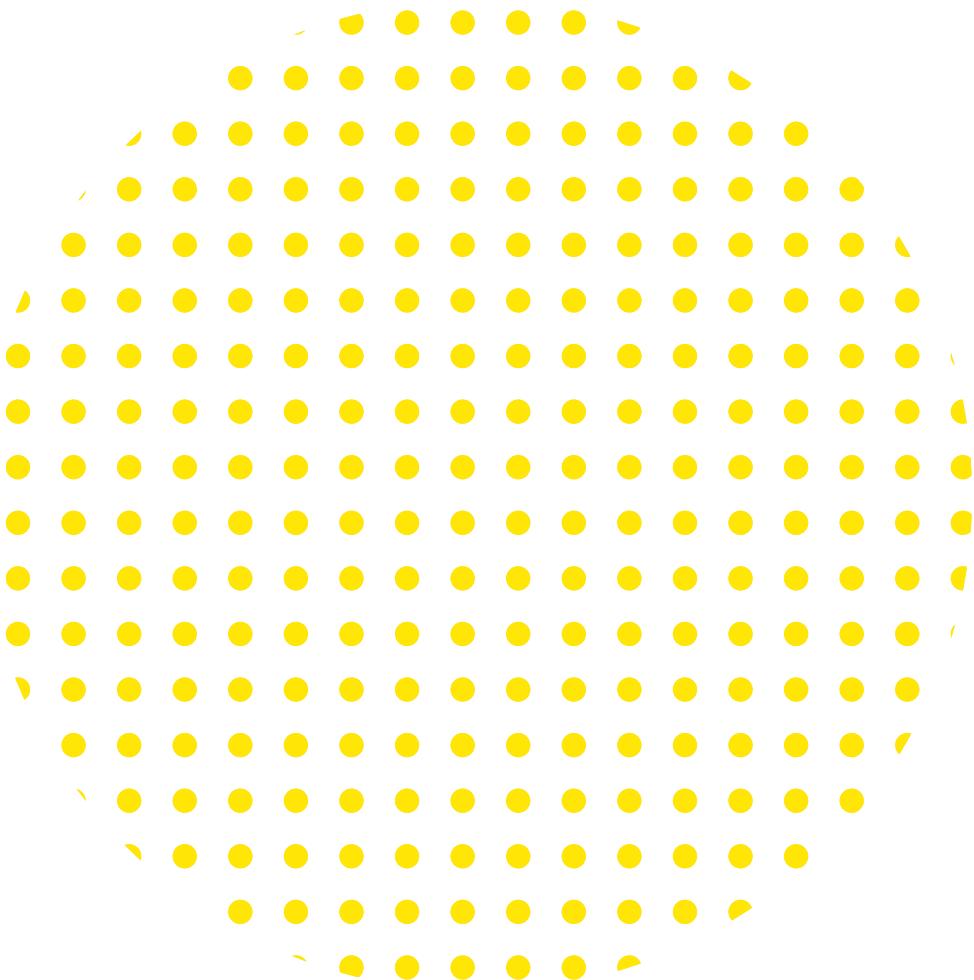




**Ottimade**

**PIZZA EQUIPMENT**

CATALOGUE 2020-2021



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

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

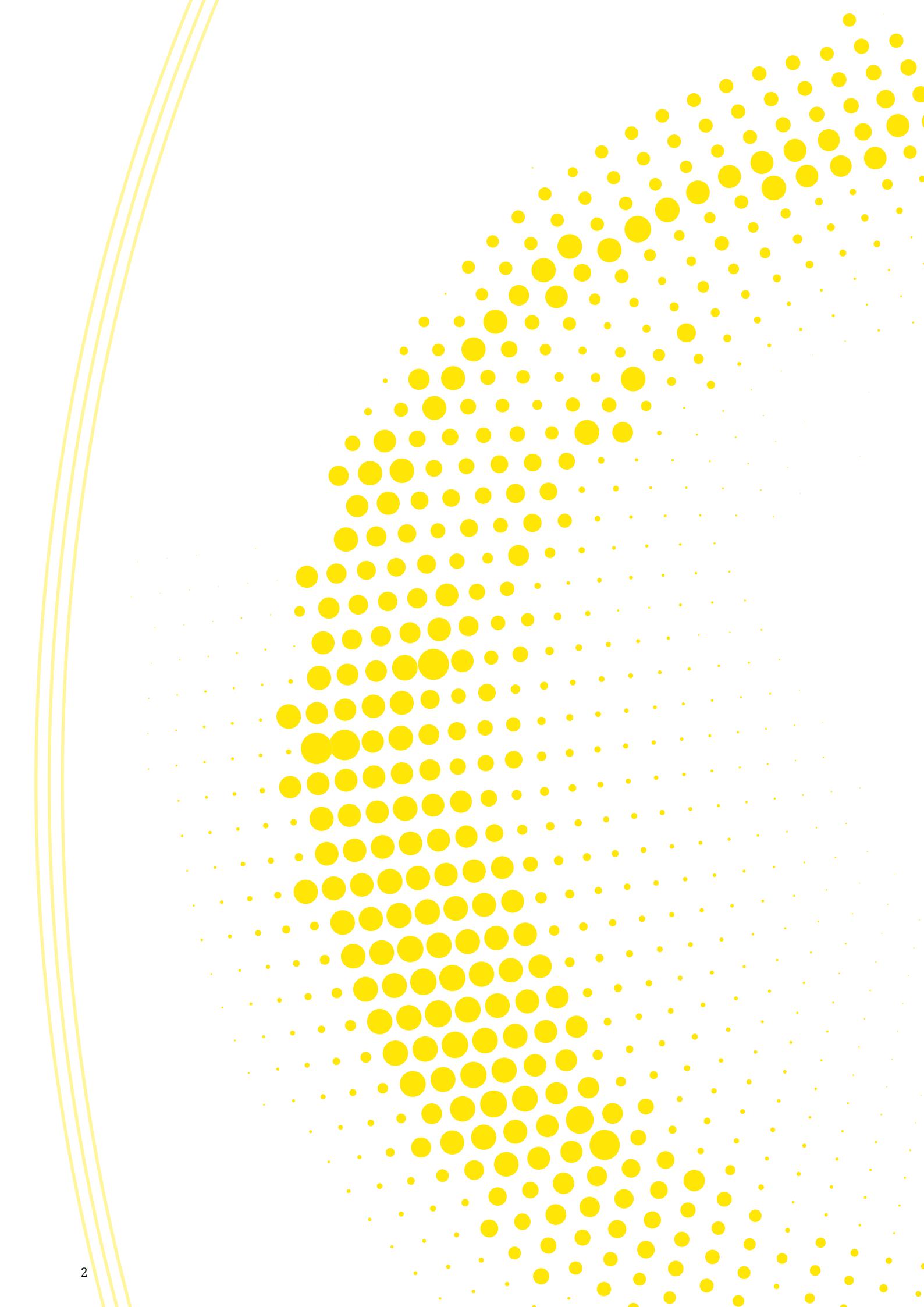
Die Stärke Ottimade-  
Produkte ist ein  
"Made in Italy"  
Garantie Synonym für  
Zuverlässigkeit und  
Präzision.

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.

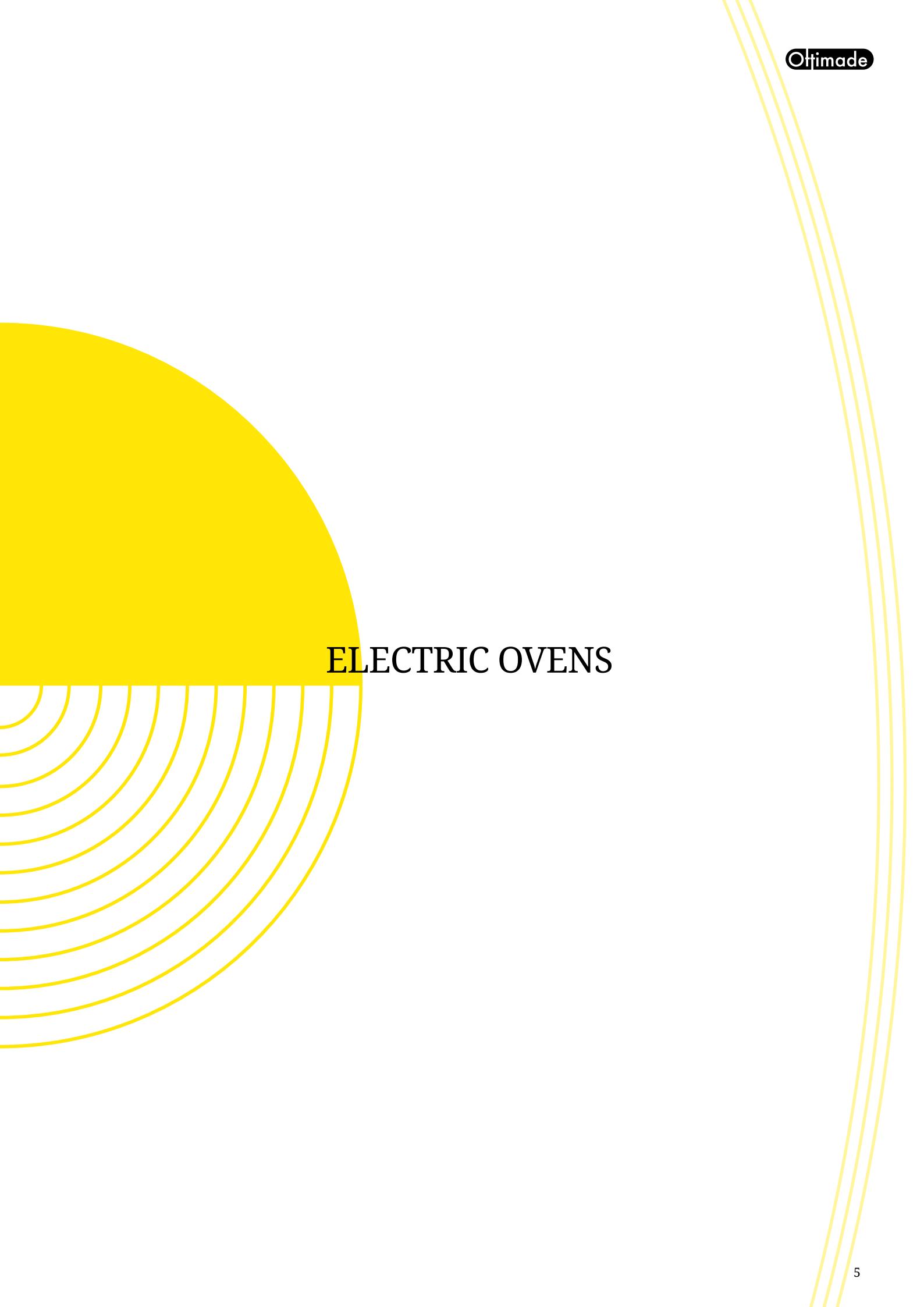
Ottimade



## PIZZA EQUIPMENT

<u>ELECTRIC OVENS</u>	4
<u>GAS OVENS</u>	56
<u>CONVEYOR OVENS</u>	68
<u>ROLLING MACHINES</u>	78
<u>MIXERS</u>	88
<u>PIZZA PRESSES</u>	112
<u>DIVIDERS &amp; ROUNDERS</u>	118





## ELECTRIC OVENS

# MAXINE SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



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 preverniciata. 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).



			MAXINE 1/40	MAXINE 1/40 VETRO	MAXINE 1/40 VETRO 2T
			 	  	  
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	1,6	1,6	1,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	7,0	7,0	7,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	—	—	—
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	800x1	800x1	800x1
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	800x1	800x1	800x1
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	56,8 50,0 28,0	56,8 50,0 28,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	67,0 60,0 34,0	67,0 60,0 34,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	21,0	21,0	21,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	23,0	23,0	23,0



MAXINE 2/40

MAXINE 2/40  
VETROMAXINE 2/40  
VETRO 4T

					
> Working temperature	> Temperature de travail	°C	50 - 320	50 - 320	50 - 320
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio				
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура				
> Power supply	> Alimentation	volt	230	230	230
> Alimentazione	> Alimentación				
> Anschluss	> Питание				
> Chambers	> Chambres	n°	2	2	2
> Camere	> Cámaras				
> Kammern	> Рабочая камера				
> Power	> Puissance	kW	2,4	2,4	3,2
> Potenza	> Potencia				
> Heizleistung	> Мощность				
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	10,4	10,4	13,9
> Assorbimento monofase	> Absorción electrica monofásica				
> Einphasiger Stromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы				
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	—	—	—
> Assorbimento trifase	> Absorción electrica trifásica				
> Drehstromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы				
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	W	800x2	800x2	800x2
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo				
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов				
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	W	800x1	800x1	800x1
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera				
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов				
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H cm	56,8 50,0 43,0	56,8 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas				
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры				
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H cm	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0	41,0 36,0 9,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas				
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры				
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H cm	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje				
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки				
> Net weight	> Poids net	kg	33,0	32,0	33,0
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
> Gross weight	> Poids brut	kg	44,0	33,0	34,0
> Peso lordo	> Peso bruto				
> Bruttogewicht	> Вес-брутто				



MAXINE 1/50 2T

VETRO 2T

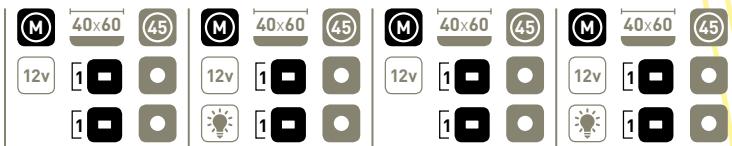
	40x60	
12v	[1]	

	40x60	
12v	[1]	

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230-400	230-400
> Chambers > Camere > Kammer	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	4,0	4,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	17,4	17,4
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	5,8	5,8
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2500x1	2500x1
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1	2500x1
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm cm cm	91,5 69,0 35,7	91,5 69,0 35,7
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm cm cm	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm cm cm	97,0 77,0 48,0	97,0 77,0 48,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	48,0	48,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	56,0	56,0



MAXINE 2/50 3T

MAXINE 2/50  
VETRO 3TMAXINE 2/50  
VETRO 4TMAXINE 2/50  
VETRO 4T

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230-400	230-400	230-400	230-400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	2	2	2	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	6,0	8,0	8,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	26,1	34,8	34,8
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	8,7	17,4	17,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2500x2	2500x2	2000x2	2000x2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1	2500x1	2000x2	2000x2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	91,5 69,0 52,7	91,5 69,0 52,7	91,5 69,0 62,5	91,5 69,0 62,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	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 > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	71,0	71,0	76,0	76,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	80,0	80,0	85,0	85,0



MAXINE 3/50 GT

MAXINE 3/50  
VETRO 6T**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



<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400
<b>&gt; Chambers</b> > Camere > Kammer	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	3	3
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	12,0	12,0
<b>&gt; Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	52,2	52,2
<b>&gt; Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	17,4	17,4
<b>&gt; Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2000x3	2000x3
<b>&gt; Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2000x3	2000x3
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm cm cm	91,5 69,0 90,0	91,5 69,0 90,0
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm cm cm	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>	<b>62,0</b> <b>50,0</b> <b>12,0</b>
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm cm cm	97,0 77,0 102,5	97,0 77,0 102,5
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	114,0	114,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	124,0	124,0



**MAXINE 2/50  
PLUS**

**Rails for Gastronorm-GN pans**

Guide per teglie Gastronorm-GN

Führungssehnen für Gastronorm-GN Blech

Guides pour plaques Gastronorm-GN

Guías para bandejas Gastronorm-GN

Направляющие для противней Gastronorm-GN

> Working temperature	> Temperature de travail	°C	45 - 455
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio		
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура		
> Power supply	> Alimentation	volt	230 - 400
> Alimentazione	> Alimentación		
> Anschluss	> Питание		
> Chambers	> Chambres	n°	2
> Camere	> Càmeras		
> Kammern	> Рабочая камера		
> Power	> Puissance	kW	8,0
> Potenza	> Potencia		
> Heizleistung	> Мощность		
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	34,8
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica		
> Einphasiger Stromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы		
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	11,6
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica		
> Drehstromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы		
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	W	2000x2
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo		
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов		
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	W	2000x2
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera		
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов		
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H cm	85,5 70,0 63,5
> Dimensioni esterne	> Medidas externas		
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры		
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H cm	54,0 50,0 14,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas		
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры		
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H cm	97,0 77,0 75,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje		
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки		
> Net weight	> Poids net	kg	87,0
> Peso netto	> Peso neto		
> Nettogewicht	> Вес-нетто		
> Gross weight	> Poids brut	kg	96,0
> Peso lordo	> Peso bruto		
> Bruttogewicht	> Вес-брутто		

# ALFA SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel, it is equipped with: cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting and rock wool insulation. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.  
Alimentazione: 400V Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfläche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonder Spannungen sind auf Anfrage verfügbar.



Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre (voltages spéciales sur demande).

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interna. Alimentación: 400V Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

ALFA 4		ALFA 44		ALFA 44 MEDIUM	
					
Working temperature	Temperature de travail Temperatura d'esercizio Arbeitstemperatur	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455
Power supply	Alimentation Alimentazione Anschluss	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
Chambers	Chambres Camere Kammern	n°	1	2	2
Power	Puissance Potenza Heizleistung	kW	4,7	9,4	9,4
Electrical absorption Single Phase	Absorption électrique monophasé Assorbimento monofase Einphasiger Stromentnahm	Amp x phase	20,4	40,9	40,9
Electrical absorption Three Phase	Absorption électrique triphasé Assorbimento trifase Drehstromentnahm	Amp x phase	10,2	20,4	20,4
Top heating element power	Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Мощность верхних ТЭНов	W	2350x1	2350x2	2350x2
Bottom heating element power	Puissance resistance sol Potencia resistencia solera Мощность нижних ТЭНов	W	2350x1	2350x2	2350x2
External dimensions	Dim. extérieures Dimensioni esterne Außenabmessungen	W D H	cm	97,5 92,4 41,3	97,5 92,4 74,5
Internal dimensions	Dim. intérieures Dimensioni interne Innenabmessungen	W D H	cm	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0
Packing dimensions	Dim. emballage Dimensioni imballo Verpackungsabmessungen	W D H	cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0
Net weight	Poids net Peso neto Nettogewicht	kg	75,0	122,0	117,0
Gross weight	Poids brut Peso bruto Bruttogewicht	kg	88,0	136,0	131,0
<b>ALFA 4</b>					
<b>ALFA 44</b>					
<b>ALFA 44 MEDIUM</b>					



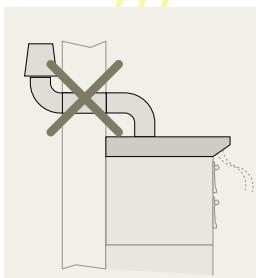
ALFA 6

ALFA 66

ALFA 6L

ALFA 66L

> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammern	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2	
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	7,2	14,4	7,2	14,4	
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	31,3	62,6	31,3	62,6	
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,4	20,9	10,4	20,9	
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6	
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6	
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	97,5 121,4 41,3	97,5 121,4 74,5	130,5 93,0 41,3	130,5 93,0 74,5	
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	<b>66,0</b> <b>99,0</b> <b>14,0</b>	<b>66,0</b> <b>99,0</b> <b>14,0</b>	<b>99,0</b> <b>66,0</b> <b>14,0</b>	<b>99,0</b> <b>66,0</b> <b>14,0</b>	
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	102,0 127,0 57,0	102,0 127,0 90,0	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	100,0	181,0	115,0	196,0	
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	115,0	197,0	130,0	212,0	



### STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

Cappe inox per forni a condensazione  
Kondensationshauben aus Edelstahl  
Hottes inox pour fours avec kit de condensation  
Campanas inox para hornos con kit de condensaciòn  
Крышки для конденсата из нержавеющей стали

> Flow rate	> Alcance				
> Portata	> Fluss				
> Portée	> Téc̄y				
		m³/h			
		400	400	400	400
> Dimensions	> Diménsions	W			
> Dimensioni	> Medidas	D	cm		
> Abmessungen	> Размеры	H			
		97,5			
		101,5	97,5	90,0	130,5
		31,0	130,5	96,0	101,5
> Net weight	> Poids net	kg			
> Peso netto	> Peso neto		22,0	29,0	20,0
> Nettogewicht	> Вес-нетто				29,0



**Smoke Condensation** | Condensazione fumi | Rauchgaskondensation | Condensation des fumées | Condensación de humos | Конденсация паров

### KB 4-44 COND

### KB 6-66 COND

### KB 44 M COND

### KB 6L-66L COND



### STAINLESS STEEL HOODS

Cappe inox per forni  
Edelstahl Hauben  
Hottes inox pour fours  
Campanas inox para hornos  
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

> Flow rate	> Alcance				
> Portata	> Fluss				
> Portée	> Téc̄y				
		m³/h			
		400	400	400	400
> Dimensions	> Diménsions	W			
> Dimensioni	> Medidas	D	cm		
> Abmessungen	> Размеры	H			
		97,5			
		96,5	97,5	90,0	130,5
		12,0	125,5	91,0	96,5
> Net weight	> Poids net	kg			
> Peso netto	> Peso neto		10,17	12,80	10,00
> Nettogewicht	> Вес-нетто				13,00

### OPTIONAL

Electric motor / Motore elettrico / Elektrischer Motor  
Moteur électrique / Motor Eléctrico / Электродвигатель

### OPTIONAL

Speed controller / Regolatore di velocità / Drehzahlregler  
Régulateur de vitesse / Regulador de Velocidad / переключатель скоростей



## TOP AND BOTTOM REFRACTORY STONES

Refrattari cielo e platea  
Oben und Unten Schamottsteine  
Haut et bas briques réfractaires  
Piedra refractoria en techo y solera  
Рабочая температура абочая температура

	MOD. 4 R	MOD. 44 R	MOD. 6 R	MOD. 66 R	MOD. 6L R	MOD. 66L R



## STANDS IN PAINTED IRON

Supporti forni in ferro verniciato  
Untergestelle aus lackiertem Stahl  
Supports pour fours en fer peint  
Soportes de hornos en hierro pintado  
Подставка из окрашенного железа

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	SB 1/50	SB 2/50	SB 3/50	SB 44 MEDIUM	SB 6	SB 66	SB 6L	SB 66L
				91,5	97,5	90,0	97,5	110,5	96,0   86,0	130,5	81,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg		62,5 86,0   76,0	81,5 96,0   86,0	76,0 86,0	32,0	31,0	38,0	38,0	96,0   86,0

### OPTIONAL

4 castors set / Set di 4 ruote / 4 Räder  
Ensemble de 4 roues / Juego de 4 ruedas / Набор из 4-х колес



# ALFA XL SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

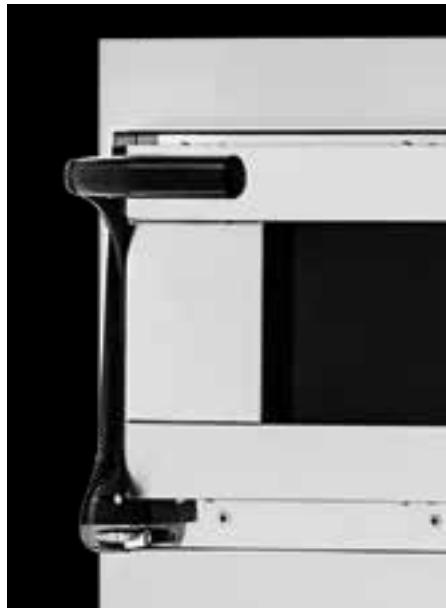
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel, it is equipped with: cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting and rock wool insulation. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

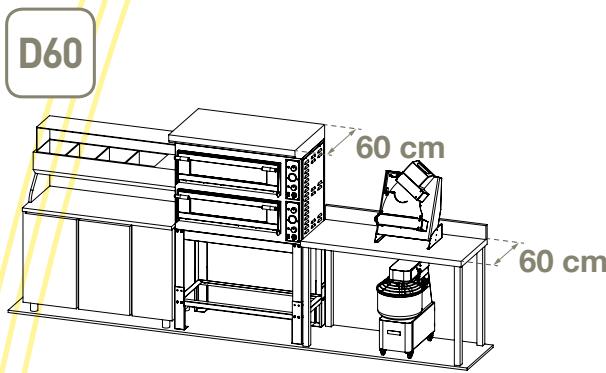
Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfläche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonder Spannungen sind auf Anfrage verfügbar.



Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre (voltages spéciales sur demande).

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interna. Alimentación: 400V Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложенаогнеупорным камнем. Изоляция камеры волокон-ной минеральной ватой. Особопрочные стальные ТЭНы. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).



**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



**ALFA XL 2L**

D60

D60

D60

D60

12v

12v

12v

12v

**ALFA XL 22L**

D60

D60

D60

12v

12v

12v

12v

**ALFA XL 3L**

D60

D60

D60

12v

12v

12v

12v

**ALFA XL 33L**

D60

12v

...

<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	50 - 455	50 - 455	50 - 455	50 - 455
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<b>&gt; Chambers</b> > Camere > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	5,0	10,0	6,0	12,0
<b>&gt; Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	26,1	52,2
<b>&gt; Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	4,9	9,9	8,7	17,4
<b>&gt; Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
<b>&gt; Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2500x1	2500x2	3000x1	3000x2
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	110,0 60,0 41,3	110,0 60,0 74,5	130,5 60,0 41,3	130,5 60,0 74,5
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	82,0 41,0 14,0	82,0 41,0 14,0	108,0 41,0 14,0	108,0 41,0 14,0
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	115,0 72,0 57,0	115,0 72,0 90,0	137,0 69,0 57,0	137,0 69,0 90,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	59,0	106,0	72,1	124,9
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	66,0	119,0	82,0	136,0


**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоячными шкафами

ALFA XL 4

ALFA XL 44

ALFA XL 6

ALFA XL 66

> Working temperature	> Temperature de travail	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio					
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура					
> Power supply	> Alimentation	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Alimentazione	> Alimentación					
> Anschluss	> Питание					
> Chambers	> Chambres	n°	1	2	1	2
> Camere	> Câmara					
> Kammern	> Рабочая камера					
> Power	> Puissance	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
> Potenza	> Potencia					
> Heizleistung	> Мощность					
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica					
> Einphasiger Stromentnahm	> Электрическое поглощение одной фазы					
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	13,0	26,1	13,0	26,1
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica					
> Drehstromentnahme	> Электрическое поглощение одной фазы					
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	V	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo					
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов					
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	V	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera					
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов					
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H	100,0 95,4 41,3	100,0 95,4 74,5	100,0 131,4 41,3	100,0 131,4 74,5
> Dimensioni esterne	> Medidas externas					
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры					
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H	72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0	72,0 108,0 14,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas					
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры					
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0	106,0 144,0 90,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje					
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки					
> Net weight	> Poids net	kg	77,0	139,0	110,0	198,0
> Peso netto	> Peso neto					
> Nettogewicht	> Вес-нетто					
> Gross weight	> Poids brut	kg	90,0	153,0	125,0	215,0
> Peso lordo	> Peso bruto					
> Bruttogewicht	> Вес-брутто					



**Ovens to be combined with proving chambers**  
 Forni abbinabili a celle di lievitazione  
 Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
 Fours associables à étuves de fermentation  
 Hornos combinables a fermentadoras  
 Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами

			ALFA XL 6L	ALFA XL 66L	ALFA XL 9	ALFA XL 99	
<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455	
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
<b>&gt; Chambers</b> > Camere > Kammer	> Chambres > Càmara > Рабочая камера	n°	1	2	1	2	
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,0	18,0	13,2	26,4	
<b>&gt; Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8	
<b>&gt; Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3	
<b>&gt; Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200X3	2200x6	
<b>&gt; Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200X3	2200x6	
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm cm cm	136,0 95,4 41,3	136,0 95,4 74,5	136,0 131,4 41,3	136,0 131,4 74,5
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm cm cm	<b>108,0</b> <b>72,0</b> <b>14,0</b>	<b>108,0</b> <b>72,0</b> <b>14,0</b>	<b>108,0</b> <b>108,0</b> <b>14,0</b>	<b>108,0</b> <b>108,0</b> <b>14,0</b>
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	144,0 142,0 57,0	144,0 142,0 90,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Netto gewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	123,0	176,0	156,0	269,0	
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	135,5	197,0	176,0	300,0	



# MEDEA SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



The electric oven is made of stainless steel and prepainted steel and it is equipped with: cooking surface in refractory stones, 3 sheathed heating elements on the top and 3 on the bottom, removable glass door for a better cleaning, internal lighting, rock wool insulation. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant. The standard power supply is 400V three phases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Su tutti i forni, sono impiegate tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo. Su tutti i modelli il vetro-porta è estraibile. Design curato e caratterizzato dalla cappella superiore.  
Piano di cottura in mattoni refrattari.  
Isolamento in lana di roccia evaporata.  
Resistenze corazzate. Illuminazione interna.  
Alimentazione: 400V Trifase + neutro.  
(a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfläche in feuerfesten Steinen, 3 Obere und 3 Untern Heizelemente, Abnehmbare Glastür zur besseren Reinigung, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung, Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonderspannungen sind auf Anfrage verfügbar.



Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sur tous les fours, sont utilisées trois résistances blindées dans le sol et trois dans le plafond. Sur tous les modèles, le vitre de la porte est extractible. Sol en briques réfractaires. Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur.  
Alimentation: 400V triphasé + neutre. (voltages spéciales sur demande).

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. En todos los hornos se usan tres resistencias blindadas en el fondo y tres en el techo. En todos los modelos, puede extraerse la puerta de cristal. Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior. Superficie de cocción en piedras refractarias. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas.  
Alimentación: 400V Trifásica + neutro. (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. На всех печах используются три укрепленных нижних и три верхних ТЭНов. На всех моделях стеклянная дверца снимается. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волокон-вой минеральной ватой. Тщательно продуманный дизайн, с характерной верхней вытяжкой. Особопрочные стальные ТЭНЫ. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль. (специальное напряжение по индивидуальному заказу).

**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuvés de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами

			MEDEA 4	MEDEA 44	MEDEA 6	MEDEA 66
<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<b>&gt; Chambers</b> > Camere > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
<b>&gt; Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
<b>&gt; Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
<b>&gt; Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3	1500x6
<b>&gt; Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3	1500x6
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm 95,4 41,3	100,0 95,4 74,5	100,0 131,4 41,3	100,0 131,4 74,5
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D 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
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D 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
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,0	162,0	115,0	203,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	98,0	176,0	130,0	220,0


**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоячными шкафами

MEDEA 6L

MEDEA 66L

MEDEA 9

MEDEA 99

> Working temperature	> Temperature de travail	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio						
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура						
> Power supply	> Alimentation	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Alimentazione	> Alimentación						
> Anschluss	> Питание						
> Chambers	> Chambres	n°	1	2	1	2	
> Camere	> Câmara						
> Kammern	> Рабочая камера						
> Power	> Puissance	kW	9,0	18,0	13,2	26,4	
> Potenza	> Potencia						
> Heizleistung	> Мощность						
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	39,1	78,3	57,4	114,8	
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica						
> Einphasiger Stromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3	
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica						
> Drehstromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	V	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6	
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo						
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов						
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	V	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6	
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera						
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов						
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H	136,0 95,4 41,3	136,0 95,4 74,5	136,0 131,4 41,3	136,0 131,4 74,5	
> Dimensioni esterne	> Medidas externas						
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры						
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0	
> Dimensioni interne	> Medidas internas						
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры						
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0	
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje						
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки						
> Net weight	> Poids net	kg	117,0	211,0	170,0	269,0	
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						
> Gross weight	> Poids brut	kg	135,0	232,0	220,0	300,0	
> Peso lordo	> Peso bruto						
> Bruttogewicht	> Вес-брутто						

# ENDOR GLASS SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



The electric oven is in stainless steel and prepainted steel. All ovens are equipped with: door gasket for better insulation of baking chamber, cooking surface in refractory stones, sheathed heating elements, internal lighting, rock wool insulation, stainless steel large handle, 4 cm thick door with double glass. Equipped with smoke exit knob. This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside. The design is enriched by a little hood, which makes the oven elegant. The standard power supply is 400V three-phases + neutral. Special voltages are available on request.

Il forno elettrico è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale. Design curato e caratterizzato dalla cappella superiore. Maniglione in acciaio inossidabile. Dotato di manopola per scarico fumi. La porta ha uno spessore di 4 cm con doppio vetro. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna. Piano di cottura in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: 400V Trifase + neutro. (a richiesta voltaggi speciali).

Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Dichtung für eine bessere Beibehaltung der Wärme im InnerenKammern. Kochfl äche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Edelstahl großen Griff. 4 cm dicke Tür mit Doppelglass. Diese Version bietet den Vorteil einer großen Glasstür zur maximalen internen Sicht. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonderspannungen sind auf Anfrage verfügbar.



Le four électrique est en acier inox et en tôle pré peinte. Sur tous les fours il y a un spécial joint d'étanchéité à la chaleur pour une isolation optimale. Design soigné et caractérisé par la petite hotte supérieure. Grande poignée en acier inoxydable. Équipé d'une manette pour l'évacuation des fumées. La porte a une épaisseur de 4 cm avec double vitre. Cette version offre l'avantage d'une porte de grandes dimensions afin de permettre une visibilité interne maximale. Sol en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage intérieur. Alimentation: 400V triphasé + neutre. (voltages spéciales sur demande).

El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Junta especial de cierre térmico, un óptimo aislamiento. Diseño cuidado y caracterizado por la campana superior. Asa de acero inoxidable. Pomo para escape de humos. Puerta con 4 cm de espesor con doble vitro. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de gran tamaño para permitir visibilidad interior máxima. Superficie de cocción de ladrillos refractarios. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interna. Alimentación: 400V Trifásica + neutro. (bajo pedido voltajes especiales).

Электрическая печь изготовлена из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Специальная термостойкая прокладка для оптимальной изоляции. Тщательно продуманный дизайн с характерной верхней планкой для вытяжки. Рукоятка из нержавеющей стали. Оснащены рукояткой для отвода дымовых газов. Дверца толщиной 4 см. с двойным стеклом. Преимущество данной модели - это дверца со стеклом больших размеров, что гарантирует максимальную внутреннюю видимость. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Особопрочные стальные ТЭНЫ. Внутреннее освещение. Питание: 400В, три фазы + нейтраль (специальное напряжение по индивидуальному заказу).


**TECHNICAL FEATURES**
**Caratteristiche Tecniche**
**Technischen Daten**
**Caractéristiques Techniques**
**Características Técnicas**
**Технические характеристики**

**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione

Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke

Fours associables à étuvées de fermentation

Hornos combinables a fermentadoras

Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами

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 см ширина, -1,5 см глубина).

**ENDOR 4 GLASS**
**ENDOR 44 GLASS**
**ENDOR 6 GLASS**
**ENDOR 66 GLASS**

12v						

<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<b>&gt; Chambers</b> > Camere > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
<b>&gt; Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3
<b>&gt; Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
<b>&gt; Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
<b>&gt; Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm 94,0 41,3	100,0 94,0 74,5	100,0 94,0 74,5	100,0 131,0 41,3
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D 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
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D 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
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,4	154,4	115,0	189,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	98,5	168,8	130,0	206,0

**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione

Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke

Fours associables à étuves de fermentation

Hornos combinables a fermentadoras

Печи могут быть скомбинированы с расстоячными шкафами

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 см ширина, -1,5 см глубина).

ENDOR 6L GLASS

ENDOR 66L GLASS

ENDOR 9 GLASS

ENDOR 99 GLASS

			°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
		volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
		n°		1	2	1	2
> Working temperature	> Temperature de travail						
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio						
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура						
> Power supply	> Alimentation						
> Alimentazione	> Alimentación						
> Anschluss	> Питание						
> Chambers	> Chambres						
> Camere	> Câmara						
> Kammern	> Рабочая камера						
> Power	> Puissance						
> Potenza	> Potencia						
> Heizleistung	> Мощность						
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé						
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica						
> Einphasiger Stromentnahm	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé						
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica						
> Drehstromentnahm	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond						
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo						
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов						
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol						
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera						
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов						
> External dimensions	> Dim. extérieures	W		136,0	136,0	136,0	136,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	D		94,0	94,0	130,0	130,0
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры	H	cm	41,3	74,5	41,3	74,5
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W		<b>108,0</b>	<b>108,0</b>	<b>108,0</b>	<b>108,0</b>
> Dimensioni interne	> Medidas internas	D		<b>72,0</b>	<b>72,0</b>	<b>108,0</b>	<b>108,0</b>
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры	H	cm	<b>14,0</b>	<b>14,0</b>	<b>14,0</b>	<b>14,0</b>
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W		144,0	144,0	142,0	142,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D		106,0	106,0	144,0	144,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	cm	57,0	90,0	57,0	90,0
> Net weight	> Poids net		kg	119,8	218,0	170,0	307,0
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						
> Gross weight	> Poids brut		kg	138,0	239,0	190,0	340,0
> Peso lordo	> Peso bruto						
> Bruttogewicht	> Вес-брутто						



## PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH ALFA XL\ MEDEA \ ENDOR GLASS OVENS

Celle di lievitazione abbinabili a forni Alfa xl\ Medea \ Endor Glass  
 Gärskrank mit Alfa xl\ Medea \ Endor Glass Öfen kombinierbar  
 Étuves de fermentation associables aux fours Alfa xl\ Medea \ Endor Glass  
 Fermentadoras compatibles con hornos Alfa xl\ Medea \ Endor Glass  
 Расстойная камера, сочетающаяся с печами Alfa xl\ Medea \ Endor Glass

			CELLA INOX XL 3L-33L	CELLA INOX XL 4-44	CELLA INOX XL 6-66
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply	> Alimentazione	volt / Hz	230	230	230
> Power	> Potenza	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity	> Capacità di carico		6 Trays	12 Trays	12 Trays
> Space between trays	> Spazio tra le teglie	cm	9,0	9,0	9,0
> External dimensions	> Dimensioni esterne	w D H cm	130,5 49,0 90,0	100,0 84,4 90,0	100,0 120,4 90,0
> Packing dimensions	> Dimensioni imballo	w D H cm	136,0 69,0 104,0	100,0 100,0 104,0	136,0 101,5 104,0
> Net weight	> Peso netto	kg	73,0	73,0	88,0
> Gross weight	> Peso lordo	kg	81,0	81,0	98,0



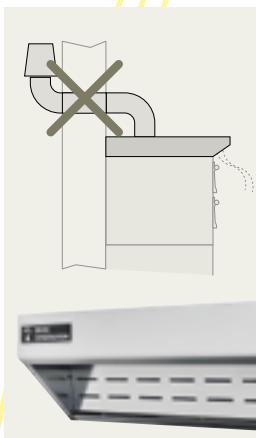


### PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH ALFA XL\ MEDEA \ ENDOR GLASS OVENS

Celle di lievitazione abbinabili a forni Alfa xl\ Medea \ Endor Glass  
Gärskrank mit Alfa xl\ Medea \ Endor Glass Öfen kombinierbar  
Étuves de fermentation associables aux fours Alfa xl\ Medea \ Endor Glass  
Fermentadoras compatibles con hornos Alfa xl\ Medea \ Endor Glass  
Расстойочная камера, сочетающаяся с печами Alfa xl\ Medea \ Endor Glass

		<b>CELLA INOX XL 6L-66L</b>	<b>CELLA INOX XL 9-99</b>
<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0
<b>&gt; Load capacity</b> > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		18 Trays
<b>&gt; Space between trays</b> > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	<b>136,0</b> <b>84,4</b> <b>90,0</b>
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	142,0 104,0 104,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	107,0
			114,0
			133,0





### STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

Cappe inox per forni a condensazione  
Kondensationshauben aus Edelstahl  
Hottes inox pour fours avec kit de condensation  
Campanas inox para hornos con kit de condensaciòn  
Крышки для конденсата из нержавеющей стали

> Flow rate	> Alcance						
> Portata	> Fluss						
> Portée	> Течь						
> Dimensions	> Diménsions	W		130,5	100,0	100,0	136,0
> Dimensioni	> Medidas	D	cm	69,0	106,5	142,5	106,5
> Abmessungen	> Размеры	H		31,0	31,0	31,0	31,0
> Net weight	> Poids net		kg	20,0	24,0	25,0	25,0
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						



Smoke Condensation | Condensazione fumi |  
Rauchgaskondensation | Condensation des fumées |  
Condensación de humos | Конденсация паров

### KXL 3L-33L COND



### KXL 6L-66L COND



### KXL 9-99 COND



#### INCLUDED

Electric motor / Motore elettrico / Elektrischer Motor  
Moteur électrique / Motor Eléctrico / Электродвигатель



### STAINLESS STEEL HOODS

Cappe inox per forni  
Edelstahl Hauben  
Hottes inox pour fours  
Campanas inox para hornos  
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

> Flow rate	> Alcance						
> Portata	> Fluss						
> Portée	> Течь						
> Dimensions	> Diménsions	W		110,0	130,5	100,0	136,0
> Dimensioni	> Medidas	D	cm	64,0	64,0	101,5	101,5
> Abmessungen	> Размеры	H		12,0	12,0	12,0	12,0
> Net weight	> Poids net		kg	9,0	10,0	11,0	14,0
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						

#### OPTIONAL

Speed controller / Regolatore di velocità / Drehzahlregler  
Régulateur de vitesse / Regulador de Velocidad / переключатель скоростей

### KXL 2L-22L



### KXL 3L-33L



### KXL 4-44



### KXL 6-66



### KXL 6L-66L

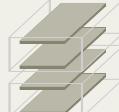


### KXL 9-99



## TOP AND BOTTOM REFRACTORY STONES

Refrattari cielo e platea  
Oben und Unten Schamottsteine  
Haut et bas briques réfractaires  
Piedra refractoria en techo y solera  
Рабочая температура абочая температура

	MOD. XL 2L R	MOD. XL 22L R	MOD. XL 3L R	MOD. XL 33L R	MOD. XL 4 R	MOD. XL 44 R
						
	MOD. XL 6 R	MOD. XL 66 R	MOD. XL 6 L R	MOD. XL 66 L R	MOD. XL 9 R	MOD. XL 99 R
						





### FULL REFRactories CHAMBER

Tutto refrattario

Vollschaumt Kammer

Chambre complètement en pierre réfractaire

Cámara completamente en piedra refractaria

Рабочая камера полностью из огнеупорного камня

	MOD. XL 4 TR	MOD. XL 44 TR	MOD. XL 6 TR	MOD. XL 66 TR
	MOD. XL 6L TR	MOD. XL 66L TR	MOD. XL 9 TR	MOD. XL 99 TR

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

I fornì tutto refrattari non possono essere sovrapposti per più di 2 camere  
Vollschaumt 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 жароустойчивые печи не могут располагаться друг над другом в количестве более двух камер

#### The Proofers are not available for fully refractory ovens

Non sono disponibili le celle di lievitazione per i fornì tutto refrattari  
Keine Gärslranke für Vollschaumt 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 жароустойчивых печей не предусмотрено оснащение расстоячной камерой.

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 см ширина, -1,5 см глубина).



### STANDS IN PAINTED IRON

Supporti forni in ferro verniciato  
Untergestelle aus lackiertem Stahl  
Supports pour fours en fer peint  
Soportes de hornos en hierro pintado  
Подставка из окрашенного железа

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen		> Diménsions > Medidas > Размеры		W <small>cm</small>	SXL 2L SXL 22L	SXL 3L SXL 33L	SXL 4 SXL 44	SXL 6 SXL 66	SXL 6L SXL 66L	SXL 9 SXL 99
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht		> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	110,0 49,0 96,0   86,0	130,5 49,0 96,0   86,0	100,0 84,5 96,0   86,0	100,0 120,5 96,0   86,0	136,0 84,5 96,0   86,0	136,0 120,5 96,0   86,0
	<b>OPTIONAL</b>		4 castors set   Set di 4 ruote   4 Räder Ensemble de 4 roues   Juego de 4 ruedas   Набор из 4-х колес							

# MIZAR GLASS SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

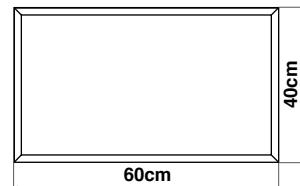
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



Mizar Glass ovens represent the maximum Ottimade flexibility. They can contain from two to ten 40x60cm trays. The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product. Steam generator on request. This version offers the advantage of a large size glass door to enable maximum visibility inside.

I forni della linea Mizar Glass rappresentano il massimo della flessibilità della proposta Ottimade, consentono l'inserimento da due a dieci teglie del formato 40x60cm. Le caratteristiche tecniche li rendono una soluzione di alto profilo per i clienti che desiderano un prodotto multi-uso. Su richiesta aggiunta Vaporiera. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna.

Mizar Glass Öfen bieten die maximale Flexibilität. Sie sind ermöglichen das Einfügen von zwei bis zehn Blechen des Formats 40x60cm. Die technischen Eigenschaften führen zu einer Lösung hohen Profi für Kunden, die ein Multi-Funktionsprodukt wünschen Dampferzeuger auf Anfrage. Diese Version bietet den Vorteil einer großen Glastür zur maximalen internen Sicht.



**Tray dimensions**  
 Dimensioni teglia  
 Blechen Abmessungen  
 Dimensions plaque  
 Medidas bandeja  
 Размеры противней

Les fours de la ligne Mizar Glass représentent le maximum de la flexibilité de la proposition Ottimade, ils permettent l'insertion de deux à dix plaques du format 40x60cm. Les caractéristiques techniques représentent une solution de haut profil pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage. Sur demande ajoute Vapeur. Cette version offre l'avantage d'une porte de grandes dimensions afin de permettre une visibilité interne maximale.

Los hornos de la línea Mizar Glass representan la máxima flexibilidad de la oferta Ottimade, permiten introducir desde dos hasta diez bandejas de formato 40x60cm. Sus características técnicas hacen de ellos una solución de alta categoría para los clientes que desean un producto multiuso. Bajo pedido adición Vapor. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de gran tamaño para permitir una máxima visibilidad del interior.

Печи линии Mizar Glass - самые универсальные из всего ассортимента Ottimade, вмещают от двух до десяти противней формата 40х60см. Благодаря техническим характеристикам это высокотехнологичное решение для тех, кому нужна многофункциональность. Парогенератор по запросу. Данная модель обладает преимуществом стеклянной дверцы больших размеров в целях гарантии максимальной внутренней видимости.



MIZAR 66 GLASS

**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuvés de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами

		40		40x60	40		40x60	35		40x60	35
	40x60			2			40x60			3	
12v		2	12v	2		12v	3		12v	3	

<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<b>&gt; Chambers</b> > Camere > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
<b>&gt; Electrical absorption Single Phase</b> > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
<b>&gt; Electrical absorption Three Phase</b> > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
<b>&gt; Top heating element power</b> > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6
<b>&gt; Bottom heating element power</b> > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm 110,0 107,4 41,3	cm 110,0 107,4 74,5	cm 110,0 131,4 41,3	cm 110,0 131,4 74,5
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm 82,0 84,0 17,5	cm 82,0 84,0 17,5	cm 82,0 108,0 17,5	cm 82,0 108,0 17,5
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm 115,0 115,0 57,0	cm 115,0 115,0 90,0	cm 118,0 142,0 57,0	cm 118,0 142,0 90,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	114,0	189,0	145,0	236,0



MIZAR 6L GLASS

MIZAR 66L GLASS

MIZAR 9 GLASS

MIZAR 99 GLASS

**Ovens to be combined with proving chambers**  
Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстоячными шкафами

			MIZAR 6L GLASS	MIZAR 66L GLASS	MIZAR 9 GLASS	MIZAR 99 GLASS	
> Working temperature	> Temperature de travail > Temperatura d'esercizio > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455	
> Power supply	> Alimentation > Alimentazione > Anschluss	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
> Chambers	> Chambres > Camere > Kammern	n°	1	2	1	2	
> Power	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	10,2	20,4	15,3	30,6	
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0	
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3	
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6	
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6	
> External dimensions	> Dim. extérieures > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	W D H	cm	150,0 107,4 41,3	150,0 107,4 74,5	150,0 131,4 41,3	150,0 131,4 74,5
> Internal dimensions	> Dim. intérieures > Dimensioni interne > Innenabmessungen	W D H	cm	<b>123,0</b> <b>84,0</b> <b>17,5</b>	<b>123,0</b> <b>84,0</b> <b>17,5</b>	<b>123,0</b> <b>108,0</b> <b>17,5</b>	<b>123,0</b> <b>108,0</b> <b>17,5</b>
> Packing dimensions	> Dim. emballage > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	W D H	cm	114,0 154,0 57,0	114,0 154,0 90,0	142,0 158,0 57,0	142,0 158,0 90,0
> Net weight	> Poids net > Peso neto > Nettogewicht	kg	127,0	225,0	178,0	307,0	
> Gross weight	> Poids brut > Peso bruto > Bruttogewicht	kg	144,0	247,0	207,0	340,0	

# MIZAR ALTO GLASS SERIES

## MECHANICAL ELECTRIC OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno elettrico meccanico** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Mechanische Elektrische Ofen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four électrique mécanique** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno eléctrico mecánico** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Электрическая печь с электромеханическим управлением** |

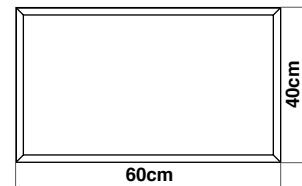
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



It offers the advantage of wide glass door for maximum visibility and higher chamber compared to others models (Chamber total height 27cm).

Questa versione, oltre ad offrire il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna, è dotata di una camera con altezza superiore rispetto agli altri modelli (altezza complessiva 27cm).

Im Gegensatz zu anderen Modellen ist die Backkammer dieser Version höher und misst 27cm. Die große verbaute Glastür bietet Ihnen maximale Sicht in das Ofeninnere.



**Tray dimensions**  
 Dimensioni teglia  
 Blechen Abmessungen  
 Dimensions plaque  
 Medidas bandeja  
 Размеры противней

Cette version offre l'avantage d'une grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale et d'une chambre plus haute par rapport aux autres modèles (hauteur totale 27cm).

Esta versión ofrece la ventaja de una amplia puerta de vidrio que permite la máxima visibilidad interna y dispone de una cámara con altura aumentada respecto a los otros modelos (La altura total de la cámara es de 27cm).

максимальная видимость обеспечивается наличием широкой стеклянной двери, камера на 9,5см выше по сравнению с другими моделями. Общая высота камеры 27см.

MIZAR ALTO 4  
GLASSMIZAR ALTO 6  
GLASS**Ovens to be combined with proving chambers**

Forni abbinabili a celle di lievitazione  
Öfen kombinierbar mit Gaerschraenke  
Fours associables à étuves de fermentation  
Hornos combinables a fermentadoras  
Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами



> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	> Temperature de travail	°C	45 - 455	45 - 455
> Power supply	> Alimentazione	> Alimentation	volt	230 - 400	230 - 400
> Chambers	> Camere	> Chambres	n°	1	1
> Power	> Potenza	> Puissance	kW	6,9	10,2
> Electrical absorption Single Phase	> Assorbimento monofase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	30,0	44,3
> Electrical absorption Three Phase	> Assorbimento trifase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	10,0	14,8
> Top heating element power	> Potenza resistenza cielo	> Puissance resistance plafond	W	1150x3	1700X3
> Bottom heating element power	> Potenza resistenza platea	> Puissance resistance sol	W	1150x3	1700X3
> External dimensions	> Dimensioni esterne	W D H	cm	110,0 108,0 51,0	110,0 131,4 51,0
> Internal dimensions	> Dimensioni interne	W D H	cm	<b>82,0</b> <b>84,0</b> <b>27,0</b>	<b>82,0</b> <b>108,0</b> <b>27,0</b>
> Packing dimensions	> Dimensioni imballo	W D H	cm	115,0 115,0 66,5	118,0 142,0 66,5
> Net weight	> Peso netto	kg		108,0	133,0
> Gross weight	> Peso lordo	kg		124,0	155,0



MIZAR ALTO GLASS SERIES

Offimade





**PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED  
WITH MIZAR GLASS - MIZAR ALTO GLASS  
OVENS**

Celle di lievitazione abbinabili a forni Mizar Glass - Mizar Alto Glass  
Gärschrank mit Mizar Glass - Mizar Alto Glass Öfen kombinierbar  
Étuves de fermentation associables aux fours Mizar Glass - Mizar Alto Glass  
Fermentadoras compatibles con hornos Mizar Glass - Mizar Alto Glass  
Расстойочная камера, сочетаемая с печами Mizar Glass - Mizar Alto Glass

			CELLA INOX 4-44	CELLA INOX 4-4-4	CELLA INOX 6-66	CELLA INOX 6-6-6
		40x60	40x60	40x60	40x60	40x60
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		12 Trays	6 Trays	12 Trays	6 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	12,0	7,8	9,0	7,8
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	<b>110,0</b> <b>96,4</b> <b>90,0</b>	<b>110,0</b> <b>96,4</b> <b>55,0</b>	<b>110,0</b> <b>120,4</b> <b>90,0</b>	<b>110,0</b> <b>120,4</b> <b>55,0</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	113,0 113,0 104,0	113,0 113,0 69,0	116,0 140,0 104,0	116,0 140,0 69,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	62,0	62,0	70,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	93,0	72,0	72,0	84,0



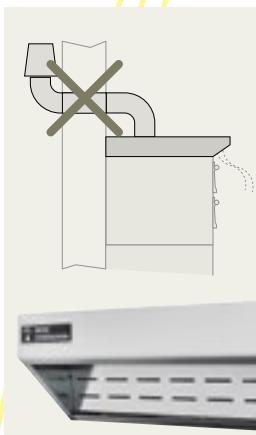


**PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH MIZAR GLASS - MIZAR ALTO GLASS OVENS**

Celle di lievitazione abbinabili a forni Mizar Glass - Mizar Alto Glass  
Gärschrank mit Mizar Glass - Mizar Alto Glass Öfen kombinierbar  
Étuves de fermentation associables aux fours Mizar Glass - Mizar Alto Glass  
Fermentadoras compatibles con hornos Mizar Glass - Mizar Alto Glass  
Расстойчая камера, сочетающаяся с печами Mizar Glass - Mizar Alto Glass

		CELLA INOX 6L-66L	CELLA INOX 6L-6L-6L	CELLA INOX 9-99	CELLA INOX 9-9-9
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt / Hz	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity > Capacità di carico > Ladevermögung	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		18 Trays	9 Trays	18 Trays
> Space between trays > Spazio tra le teglie > Abstand der Bleche	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	7,8	9,0
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	<b>150,0</b> <b>96,4</b> <b>90,0</b>	<b>150,0</b> <b>96,4</b> <b>55,0</b>	<b>150,0</b> <b>120,4</b> <b>90,0</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	153,0 113,0 104,0	153,0 113,0 69,0	156,0 140,0 104,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	107,0	86,0	120,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	121,0	99,0	110,0





### STAINLESS STEEL CONDENSATION HOODS

Cappe inox per forni a condensazione  
Kondensationshauben aus Edelstahl  
Hottes inox pour fours avec kit de condensation  
Campanas inox para hornos con kit de condensaciòn  
Крышки для конденсата из нержавеющей стали

> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > Течь		m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W  D  H	cm	<b>110,0</b> <b>116,5</b> <b>31,0</b>	<b>110,0</b> <b>140,5</b> <b>31,0</b>	<b>150,0</b> <b>116,5</b> <b>31,0</b>	<b>150,0</b> <b>140,5</b> <b>31,0</b>
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	29,0	27,0	31,0	37,0



**Smoke Condensation** | Condensazione fumi | Rauchgaskondensation | Condensation des fumées | Condensación de humos | Конденсация паров

#### INCLUDED

Electric motor / Motore elettrico / Elektrischer Motor  
Moteur électrique / Motor Eléctrico / Электродвигатель



### STAINLESS STEEL HOODS

Cappe inox per forni  
Edelstahl Hauben  
Hottes inox pour fours  
Campanas inox para hornos  
Вытяжной зонт из нержавеющей стали

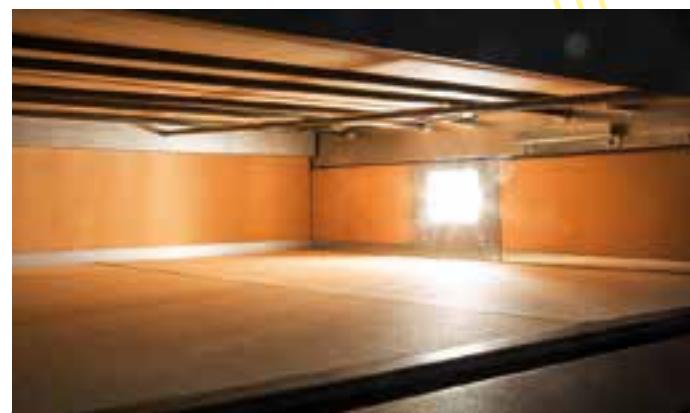
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > Течь		m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W  D  H	cm	<b>110,0</b> <b>111,5</b> <b>12,0</b>	<b>110,0</b> <b>135,5</b> <b>12,0</b>	<b>150,0</b> <b>111,5</b> <b>12,0</b>	<b>150,0</b> <b>135,5</b> <b>12,0</b>
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	14,0	16,0	18,0	20,0

#### OPTIONAL

Electric motor / Motore elettrico / Elektrischer Motor  
Moteur électrique / Motor Eléctrico / Электродвигатель

#### OPTIONAL

Speed controller / Regolatore di velocità / Drehzahlregler  
Régulateur de vitesse / Regulador de Velocidad / переключатель скоростей



## FULL REFRactories CHAMBER

Tutto refrattario

Vollscharnott Kammer

Chambre complètement en pierre réfractaire

Cámara completamente en piedra refractaria

Рабочая камера полностью из огнеупорного камня

MOD. 4 TR	MOD. 44 TR	MOD. 6 TR	MOD. 66 TR	MOD. 6L TR	MOD. 66I TR	MOD. 9 TR	MOD. 99 TR

The fully refractory ovens are not stackable for more than 2 decks /  
I fornì tutto refrattari non possono essere sovrapposti per più di 2 camere /  
Vollscharnott 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 жароустойчивые печи не могут располагаться друг над другом в  
количество более двух камер

The Proofers are not available for fully refractory ovens /  
Non sono disponibili le celle di lievitazione per i fornì tutto refrattari /  
Keine Gäröschranken für Vollscharnott 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 жароустойчивых печей не предусмотрено оснащение расстойочной  
камерой.

Steam generator is not available for fully refractory models /  
La vaporiera non è disponibile per i modelli Tutto refrattari  
Keine Dampferzeuger für Vollscharnott Öfen verfügbar.  
Le Vapeur n'est pas disponible pour les modèles Complètement Réfractaire.  
La vaporera no está disponible para los modelos Totalmente Refractario.  
Парогенератор недоступен для моделей печей с камерой, полностью выложенной  
камнем.



## STANDS IN PAINTED IRON

Supporti fornì in ferro verniciato

Untergestelle aus lackiertem Stahl

Supports pour fours en fer peint

Soportes de hornos en hierro pintado

Подставка из окрашенного железа

ST 4 ST 44	ST 6 ST 66	ST 6L ST 66L	ST 9 ST 99	
W D H cm	110,0 96,5 96,0   86,0	110,0 120,5 96,0   86,0	150,0 96,5 96,0   86,0	150,0 120,5 96,0   86,0
kg	39,0	42,0	44,0	50,0

### OPTIONAL

4 castors set | Set di 4 ruote | 4 Räder

Ensemble de 4 roues | Juego de 4 ruedas | Набор из 4-х колес



# STEAM GENERATOR OPTION

## STEAM GENERATOR

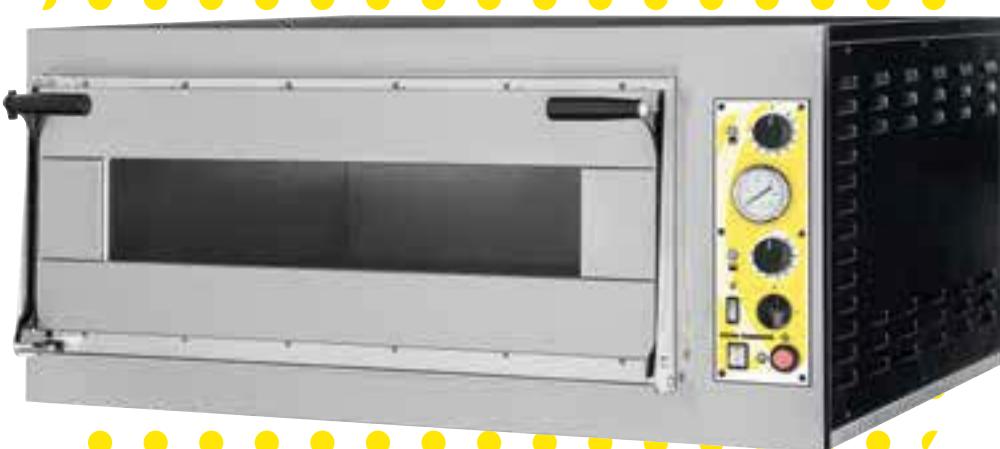
Vaporiera

Dampfgarfunktion

Générateur de vapeur

Vaporera

Медленноваркой



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'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.

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.

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.

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.

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.

STEAM GENERATOR

Offimade



# DIGITAL SERIES

## DIGITAL ELECTRIC OVEN

Forno elettrico digitale

Elektro-Ofen Digital

Four électrique numérique

Horno eléctrico digital

Электрическая печь с электромеханическим управлением



All Ottimade ovens can be equipped with digital control panel. It allows the setting of delayed switching on as well as 2 cooking programs.

Tous les fours Ottimade peuvent être équipés d'un système de contrôle numérique qui permet de gérer la mise en marche ainsi que 2 fonctions de travail.

Tutti i forni Ottimade possono essere forniti con sistema di controllo digitale, che permette di gestire l'accensione programmata e 2 funzioni di lavoro.

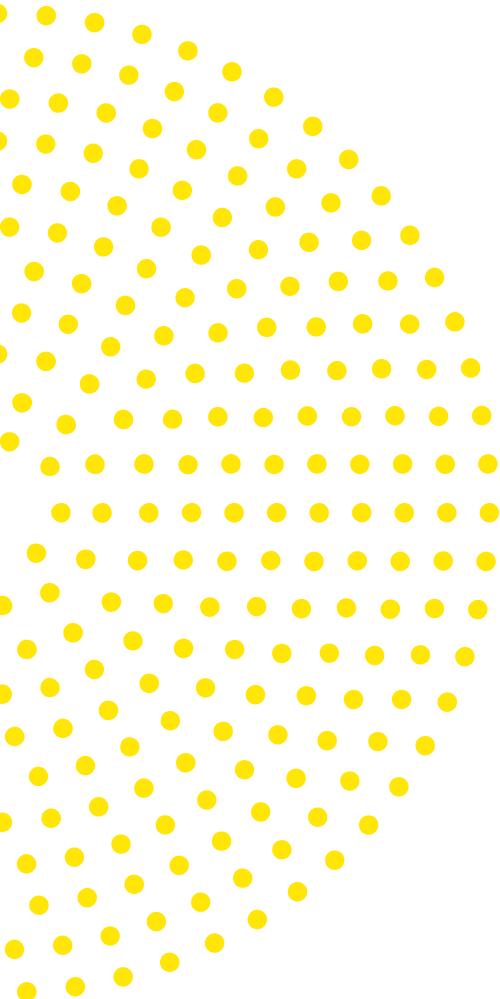
Todos los hornos profesionales Ottimade pueden disponer de panel de control digital que permite gestionar el encendido programado tal como los 2 programas de cocción.

Alle Ottimade-Pizzaöfen können zusätzlich mit einer digitalen Steuerung ausgestattet werden, mit welcher Sie unter anderem 2 Backprogramme und die Betriebszeiten elektronisch erfassen können.

Все печи Ottimade могут быть оснащены цифровой панелью управления, в которой присутствует функция отложенного старта, а также 2 программы приготовления.







## GAS OVENS

# HALO GAS SERIES

## GAS OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno a gas** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Gasbacköfen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four à gaz** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno de gas** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Газовые печи** | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



The gas ovens are made of stainless steel and prepainted steel, cooking surface in refractory stones, rock wool insulation. Designed to cook very well the most fanciful pizzas and tasteful gastronomy dishes.

I forni a gas sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in mattoni refrattari. Isolamento in lana di roccia evaporata. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

Die Gasöfen sind aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Sie sind wie folgt ausgestattet: Kochfläche in feuerfesten Steine, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung.



Le four à gaz est en acier inox et en tôle pré-peinte. Chambre de cuisson en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Conçu pour réussir les plus belles pizzas fantaisistes ainsi que des délicats assiettes gastronomiques.

Los hornos de gas están costruidos en acero inoxidable y chapa prepintada. En piedras refractarias. Aislamiento en lana de roca evaporada. Concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con más fantasía y los más platos de gastronomía.

Газовые печи изготовлены из нержавеющей и окрашенной листовой стали. Поверхность выпекания выложена огнеупорным камнем. Изоляция камеры волоконной минеральной ватой. Спроектированы для оптимального приготовления самых причудливых пицц и самых изысканных кулинарных изделий.



HALO GAS 4

HALO GAS 6

HALO GAS 9

**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: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)  
Especifique el tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)  
При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)

				°C		0 - 450		0 - 450		0 - 450	
				W	30	W	30	W	30	W	30
				(W)	(30)	(W)	(30)	(W)	(30)	(W)	(30)
				(C)	(::)	(C)	(::)	(C)	(::)	(C)	(::)
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	> Temperature de travail									
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio	> Temperatura de trabajo									
> Arbeitstemperatur		> Рабочая температура									
> Power supply		> Alimentation				230		230		230	
> Alimentazione		> Alimentación									
> Anschluss		> Питание									
> Power		> Puissance				16,1		21,5		27,0	
> Potenza		> Potencia					55000		73000		92000
> Heizleistung		> Мощность						13800		18500	
> Gas consumption		> Consommation de gaz	Kg/h	1,262 (G 30/31)		1,696 (G 30/31)		2,129 (G 30/31)			
> Consumo gas		> Consumo de gas	m³/h	1,693 (G 20)		2,275 (G 20)		2,852 (G 20)			
> Verbrauch		> Расход газа	m³/h	1,693 (G 25)		2,275 (G 25)		2,852 (G 25)			
> External dimensions		> Dim. extérieures	W	100,0		100,0		130,5			
> Dimensioni esterne		> Medidas externas	D	106,2		136,2		136,2			
> Außenabmessungen		> Внешние габ. размеры	H	56,0		56,0		56,0			
> Internal dimensions		> Dim. intérieures	W	<b>61,0</b>		<b>61,0</b>		<b>91,0</b>			
> Dimensioni interne		> Medidas internas	D	<b>60,0</b>		<b>90,0</b>		<b>90,0</b>			
> Innenabmessungen		> Внутренние размеры	H	<b>15,0</b>		<b>15,0</b>		<b>15,0</b>			
> Packing dimensions		> Dim. emballage	W	94,0		125,5		122,5			
> Dimensioni imballo		> Medidas del embalaje	D	103,5		103,5		133,5			
> Verpackungsabmessungen		> Размеры упаковки	H	58,0		58,0		58,0			
> Net weight		> Poids net	kg	96,0		123,0		156,0			
> Peso netto		> Peso neto									
> Nettogewicht		> Вес-нетто									
> Gross weight		> Poids brut	kg	108,0		138,0		175,0			
> Peso lordo		> Peso bruto									
> Bruttogewicht		> Вес-брutto									

© OPTIONAL

**WINDPROOF CHIMNEY**

Camino antivento  
Winddichter Kamin  
Cheminée antivent  
Chimenea antiviento  
Камин с защитой от ветра подсветка

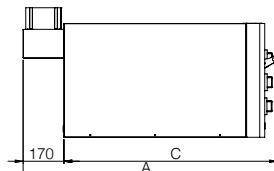
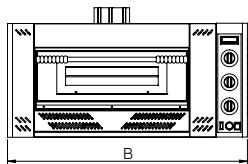


© OPTIONAL

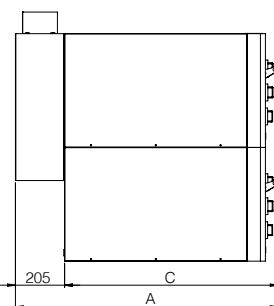
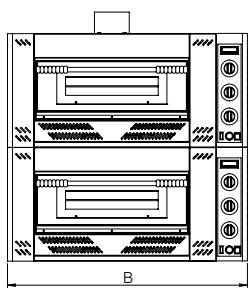
**CHIMNEY CONNECTION FOR STACKABLE OVENS**

Raccordo per fornì a gas da sovrapporre  
Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen  
Raccord pour fours à gaz à super poser  
Empalme para hornos de gas apilables  
Приспособление для установки газовых печей в колонну





		G 4	G 6	G 9
A	mm	1060	1360	1360
B	mm	1000	1000	1300
C	mm	890	1190	1190



		G 44	G 66	G 99
A	mm	1095	1395	1395
B	mm	1000	1000	1300
C	mm	890	1190	1190



### STANDS IN PAINTED IRON

Supporti fornì in ferro verniciato  
Untergestelle aus lackiertem Stahl  
Supports pour fours en fer peint  
Soportes de hornos en hierro pintado  
Подставка из окрашенного железа

SG 4	SG 6	SG 9

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	cm	100,0 84,5 96,0	100,0 120,5 96,0	130,5 120,5 96,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-Нетто	W D H kg	33,0	36,0	40,0

#### OPTIONAL

4 castors set / Set di 4 ruote / 4 Räder  
Ensemble de 4 roues / Juego de 4 ruedas / Набор из 4-х колес



# HALO GAS XL SERIES

## GAS OVEN

Stainless steel front and painted steel structure

**Forno a gas** | Facciata in acciaio inox e corpo verniciato

**Gasbacköfen** | Edelstahlvorderseite und lackiertstahlaufbau

**Four à gaz** | Façade en acier inoxydable et corps peint

**Horno de gas** | Frente de acero inoxidable y cuerpo pintado

**Газовые печи** | Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



Available in five different sizes, Halo Gas XL ovens not only ensure the utmost productivity but are also a safe, robust and risk-free instrument. They are made in stainless steel and pre-painted sheet metal with cooking surface in refractory stones and evaporated rockwool insulation.

Proposti in cinque differenti formati, i forni Halo Gas XL non solo consentono la più elevata produttività, ma sono uno strumento sicuro, solido e privo di rischi. Costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata con piano cottura in pietra refrattaria e isolamento in lana di roccia evaporata.

Die Halo Gas XL-Öfen werden in fünf verschiedenen Größen angeboten und ermöglichen nicht nur höchste Produktivität, sondern sind auch ein sicheres, solides und risikofreies Gerät. Hergestellt aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech mit feuerfestem Steinkochfeld und Isolierung aus verdampfter Steinwolle.



Proposés en cinq tailles différentes, les Halo Gas XL garantissent une productivité maximale, en plus d'être un outil sûr, solide et sans risque. Fabriqués en acier inox et en tôle prévernie avec sol en pierre réfractaire et isolation en laine de roche évaporée.

Los hornos Halo Gas XL se presentan en cinco formatos distintos que además de permitir la más elevada productividad son un instrumento seguro, sólido y sin riesgos. Los hornos Halo Gas XL están fabricados en acero inox y en chapa pre barnizada, con superficie de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Созданные в пять форматах, печи Halo Gas XL не только гарантируют высокую производительность, но и являются надежным, прочным и безопасным инструментом. Изготовленные из предварительно окрашенных листов нержавеющей стали, они оснащены варочной поверхностью из жаропрочного камня и изоляцией из высущенной минеральной ваты.



HALO GAS XL 3L

HALO GAS XL 4

HALO GAS XL 6

**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: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)  
Especifique el tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)  
При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)

<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230	230
<b>&gt; Power *</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW BTU/hr	16,0 55000	18,0 61000	23,0 78000
			kg/h	13800	15500	19800
<b>&gt; Gas consumption *</b> > Consumo gas > Verbrauch	> Consommation de gaz > Consumo de gas > Расход газа	Kg/h m³/h m³/h		1,209 (G 30/31) 1,659 (G 20) 1,780 (G 25)	1,432 (G 30/31) 1,954 (G 20) 2,491 (G 25)	1,933 (G 30/31) 2,725 (G 20) 3,149 (G 25)
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	147,0 87,0 47,0	111,0 118,0 54,0	111,0 154,0 54,0
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	<b>108,0</b> <b>41,0</b> <b>15,0</b>	<b>72,0</b> <b>72,0</b> <b>15,0</b>	<b>72,0</b> <b>108,0</b> <b>15,0</b>
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	159,0 75,0 58,0	115,0 115,0 61,0	118,0 142,0 61,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	89,0	113,0	145,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto		kg	100,0	127,0	162,0

\* Data subject to possible changes | Dati soggetti a possibili modifiche  
| Daten vorbehaltlich möglicher Änderungen | Données soumises à d'éventuelles modifications | Datos sujetos a posibles modificaciones |  
Данные могут быть изменены

**OPTIONAL****WINDPROOF CHIMNEY**

Camino antivento  
Winddichter Kamin  
Cheminée antivent  
Chimenea antiviento  
Камин с защитой от ветра подсветка

**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  
Приспособление для установки газовых печей в колонну





HALO GAS XL 6L

HALO GAS XL 9

**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: méthane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (butane or propane)

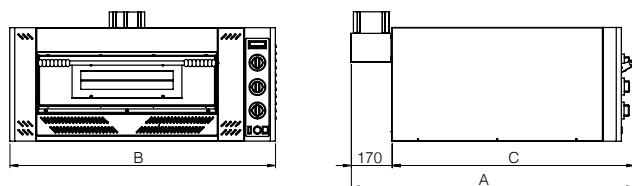
Especifique el tipo de gas: metano o GLP (butano o propano)

При заказе указать тип газа: метан или сжиженный нефтяной газ (бутан или пропан)

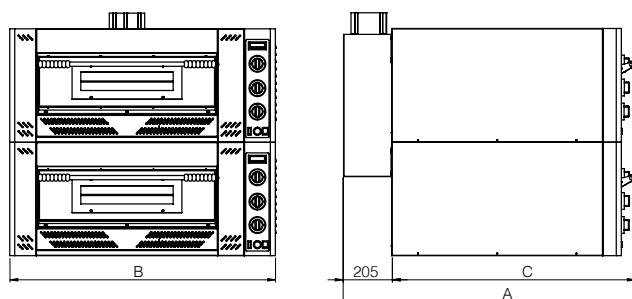


<b>&gt; Working temperature</b> > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура		°C	0 - 450	0 - 450
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	230	230
<b>&gt; Power *</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность		kW	23,0	31,0
			BTU/hr	78000	106000
			kcal/h	19800	26700
<b>&gt; Gas consumption *</b> > Consumo gas > Verbrauch	> Consommation de gaz > Consumo de gas > Расход газа	Kg/h m³/h m³/h		1,933 (G 30/31) 2,725 (G 20) 3,149 (G 25)	2,532 (G 30/31) 3,255 (G 20) 4,136 (G 25)
<b>&gt; External dimensions</b> > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm	147,0 118,0 54,0	147,0 154,0 54,0
<b>&gt; Internal dimensions</b> > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm	<b>108,0</b> <b>72,0</b> <b>15,0</b>	<b>108,0</b> <b>108,0</b> <b>15,0</b>
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	154,0 114,0 61,0	158,0 142,0 61,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	150,0	184,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto		kg	165,0	206,0

\* Data subject to possible changes | Dati soggetti a possibili modifiche  
 | Daten vorbehaltlich möglicher Änderungen | Données soumises à  
 d'éventuelles modifications | Datos sujetos a posibles modificaciones |  
 Данные могут быть изменены



	GXL 3L	GXL 4	GXL 6	GXL 6L	GXL 9	
A	mm	870	1180	1540	1180	1540
B	mm	1470	1110	1110	1470	1470
C	mm	700	1010	1370	1010	1370



	GXL 33L	GXL 44	GXL 66	GXL 66L	GXL 99	
A	mm	905	1215	1575	1215	1575
B	mm	1470	1110	1110	1470	1470
C	mm	400	1010	1370	1010	1370

**STANDS IN PAINTED IRON**

Supporti forniti in ferro verniciato  
Untergestelle aus lackiertem Stahl  
Supports pour fours en fer peint  
Soportes de hornos en hierro pintado  
Подставка из окрашенного железа

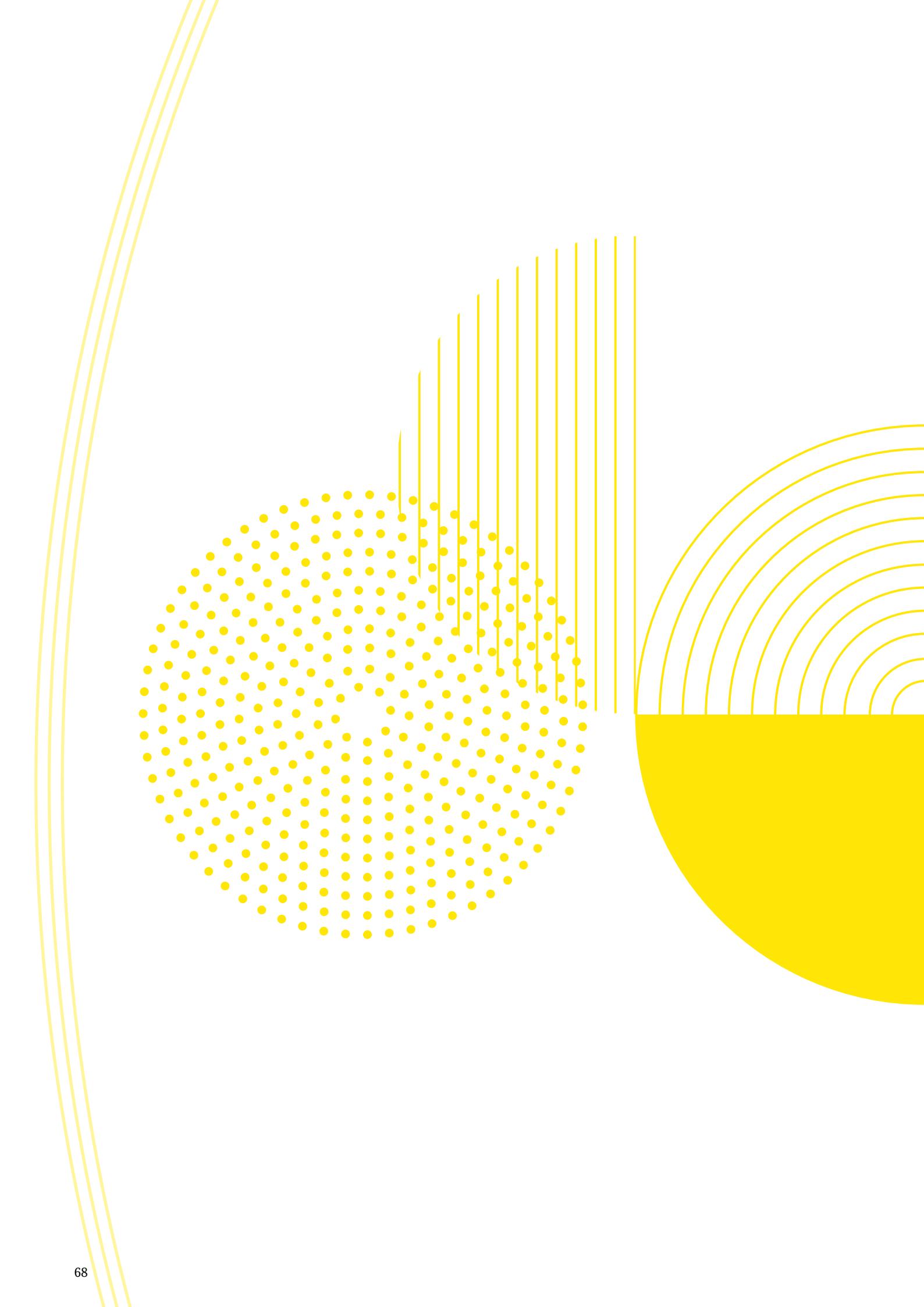
> Dimensions		> Diménsions		SGXL 3L		SGXL 4		SGXL 6		SGXL 6L		SGXL 9			
> Dimensioni	> Abmessungen	> Medidas	> Размеры	W	D	cm	kg	W	D	cm	kg	W	D	cm	kg
> Net weight	> Peso netto	> Poids net	> Peso neto	147,0	96,5	96,0	39,0	110,0	96,5	96,0	33,0	110,0	132,0	96,0	39,0
> Peso netto	> Nettogewicht	> Poids net	> Peso neto	96,5	96,0	96,0		132,0	96,0	96,0		65,0	96,0	45,0	31,0
				96,0											147,0
															132,0
															96,0

**OPTIONAL**

4 castors set / Set di 4 ruote / 4 Räder

Ensemble de 4 roues / Juego de 4 ruedas / Набор из 4-х колес





## CONVEYOR OVENS

# CONVEYOR OVENS SERIES

## CONVEYOR OVENS LINE

Completely manufactured in stainless steel

**Linea forni tunnel C** | Costruito interamente in acciaio inox

**Linie für öfen Tunnel C** | Vollständig aus Edelstahl hergestellt

**Ligne fours Tunnel C** | Entièrement construit en acier inox

**Línea de hornos Túnel C** | Construido completamente en acero inoxidable

**Линия печей tunnel C** | Полностью изготовлена из нержавеющей стали



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.

## ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL

Pannello di controllo elettronico digitale  
Elektrische digitale Bedientafel  
Panneau de contrôle numérique électrique  
Panel de control digital eléctrico  
Цифровая электрическая панель управления



The userfriendly control panel allows to set the on and off time, belt speed and temperature.

L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.

Einfache und intuitive Benutzung der Bedientafel, mit der die Uhrzeit für die Ein- und Ausschaltung, die Geschwindigkeit des Förderbands und die Temperatur von Decke und Boden programmiert werden können.

L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive; il permet de programmer l'heure d'allumage et d'extinction, la vitesse de la bande transporteuse et la température du plafond et de la sole.

El uso del panel de control es simple e intuitivo; permite programar el horario de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y de la solera.

Панель управления проста в использовании, интуитивна; позволяет программировать расписание включения и выключения, скорость движения транспортера и температуру свода и дна.

## THE CONVEYOR OVENS ARE STACKABLE

I forni Tunnel sono sovrapponibili  
Die Tunnel öfen können übereinander gestellt werden  
Les fours Tunnel sont superposables  
Los hornos Tunnel pueden ser superpuestos  
Печи Tunnel накладываются друг на друга



This allows to double or triple productivity or to make simultaneously alternative dishes without expanding the area intended for cooking.

Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura.

Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. verdreifacht oder gleichzeitig andere Zubereitungen realisiert werden, ohne die Backfläche vergrößern zu müssen.

Cela permet de doubler ou tripler la productivité ou de réaliser simultanément des préparations alternatives sans augmenter la surface destinée à la cuisson.

Esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.

Это позволяет удвоить или утроить производительность или одновременно готовить разные блюда, не расширяя пространства, отведенного под готовку.


**COMPLETELY MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL**

Costruito interamente in acciaio inox  
Vollständig aus edelstahl hergestellt  
Entièrement construit en acier inox  
Construido completamente en acero inoxidable  
Полностью изготовлена из нержавеющей стали

**01 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

**02 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 Готовки

**03 Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven**

Accesso agevole per un'accurata pulizia dell'interno  
Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs  
Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur  
Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior  
Удобный доступ для тщательной уборки внутри

**04 Stand in stainless steel.**

Supporto in acciaio inox.  
Untergestelle aus edelstahl.  
Support en acier inox.  
Soporte de acero inoxidable.  
Подставка из нержавеющей стали.



TUNNEL C/40

TUNNEL C/50

TUNNEL C/65

TUNNEL C/80

**Special voltages available on request**

Voltage speciali su richiesta

Sonderanschlüsse sind auf Anfrage verfügbar

Voltages spéciales sur demande

Bajo pedido voltajes especiales

Специальное напряжение по индивидуальному запросу



> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0-350	0-350	0-350	0-350
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
		BTU/hr	26500	48500	63000	83000
		BTU/hr	6700	12200	15800	21000
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahmen	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	33,9	61,7	75,7	106,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	11,3	20,6	25,2	35,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500X2	2800X2	3600X2	6000X2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2200X2	4100X2	5400X2	6000X2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm 98,5 45,0	142,5 121,0 50,0	186,0 132,0 56,0	207,0 156,0 60,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	> Dim. Extérieures avec support > Medidas externas con soporte > Внешние габариты с подставкой	W D H	cm 98,5 108,0	142,5 121,0 103,0	186,0 132,0 109,0	225,0 156,0 113,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm 54,0 10,0	40,0 50,0 10,0	65,0 100,0 10,0	80,0 110,0 10,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm 111,5 73,0	147,5 143,5 79,0	203,5 148,5 85,5	226,5 183,0 91,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	101,0	255,0	284,0	411,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	163,0	318,0	367,0	480,0



PATENT PENDING MODEL



			TUNNEL C/40 GAS	TUNNEL C/50 GAS	TUNNEL C/65 GAS	TUNNEL C/80 GAS
> Working temperature	> Temperature de travail	°C	0-350	0-350	0-350	0-350
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio					
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура					
> Power supply	> Alimentation	volt	230	230	230	230
> Alimentazione	> Alimentación					
> Anschluss	> Питание					
> Power	> Puissance	kW	10,4	20,1	22,6	22,6
> Potenza	> Potencia	BTU/hr	35500	68500	77000	77000
> Heizleistung	> Мощность	kcal/hr	8900	17300	19400	19400
> External dimensions	> Dim. extérieures	W cm	142,5	186,0	207,0	225,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	D cm	101,5	120,0	137,5	156,0
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры	H cm	45,0	50,0	56,0	60,0
> External dimensions with stand	> Dim. Extérieures avec support	W cm	142,5	186,0	207,0	225,0
> Dimens. esterne con supporto	> Medidas externas con soporte	D cm	101,0	120,0	137,5	156,0
> Außenabmessungen mit Untergestell	> Внешние габариты с подставкой	H cm	108,0	103,0	109,0	113,0
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W cm	<b>40,0</b>	<b>50,0</b>	<b>65,0</b>	<b>80,0</b>
> Dimensioni interne	> Medidas internas	D cm	<b>54,0</b>	<b>75,0</b>	<b>100,0</b>	<b>110,0</b>
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры	H cm	<b>10,0</b>	<b>10,0</b>	<b>10,0</b>	<b>10,0</b>
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W cm	147,5	203,5	226,5	251,5
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D cm	111,5	143,5	148,5	183,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H cm	73,0	79,0	85,5	91,5
> Net weight	> Poids net	kg	140,0	275,0	304,0	421,0
> Peso netto	> Peso neto					
> Nettogewicht	> Вес-нетто					
> Gross weight	> Poids brut	kg	190,0	338,0	387,0	500,0
> Peso lordo	> Peso bruto					
> Bruttogewicht	> Вес-брутто					

## PRODUCTIVITY

Produttività  
Produktivität  
Productivité  
Productividad  
производительность

	<b>Ø</b>	<b>SC/40</b>	<b>SC/50</b>	<b>SC/65</b>	<b>SC/80</b>
	(25)	43	86	137	206
> Number of pizzas/hour	(32)	26	43	103	120
> Numero pizze/ora	(40)	23	29	51	86
> Pizzen pro Stunde	(45)	0	26	40	57
> Numéro des pizzas/heure					
> Número de pizzas/hora					
> Пиццы в час					

Depending on the oven model the number of pizzas/hour is calculated through the table. Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

A seconda del modello del forno il numero di pizze/ora è calcolato mediante la tabella. 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 Pizzen / Stunde wird anhand der Tabelle berechnet. Die Produktivität pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

Selon le modèle du four le numéro des pizzas/heure est calculé à travers la table. 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.

Dependiendo del modelo del horno el numero de pizzas/hora es calculado a través de la mesa. 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.

В зависимости от модели печи производительность пиццы / час рассчитывается по таблице. Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).

**STAINLESS STEEL STAND**

Supporto inox  
Edelstahl-Untergestell  
Support inox  
Soporte inox  
Подставка из нержавеющей

> Dimensions		> Diménsions		W cm	60,0	85,0	110,0	120,0
> Dimensioni		> Medidas		D	86,5	104,0	120,0	144,0
> Abmessungen		> Размеры		H	63,5	53,0	53,0	53,0
> Net weight		> Poids net		kg	24,0	30,0	33,0	36,0
> Peso netto		> Peso neto						
> Nettogewicht		> вес-нетто						

**STAINLESS STEEL STAND**

Supporto inox  
Edelstahl-Untergestell  
Support inox  
Soporte inox  
Подставка из нержавеющей

> Dimensions		> Diménsions		W cm	60,0	85,0	110,0	120,0
> Dimensioni		> Medidas		D	86,5	104,0	120,0	144,0
> Abmessungen		> Размеры		H	30,0	27,0	27,0	27,0
> Net weight		> Poids net		kg	14,0	23,0	26,0	29,0
> Peso netto		> Peso neto						
> Nettogewicht		> вес-нетто						



## ROLLING MACHINES

# SIGMA SERIES

## ROLLING MACHINES

Dilaminatrici

Ausrollmaschinen

Façonneuses

Laminadoras

Тестораскаточная машина



TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented. Designed by Ottimade Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5mm.

TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Ottimade Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici. Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5mm.

TOUCH AND GO einzigartig, patetiert und von Ottimade Solutions Lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschinen autostart sensor. Man braucht nur eine Kugel teig auf die oberste Rutsche drauf tun und dank an ein paar Sensoren die Rullen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine Arbeit Zeit eingeben von 10 bis 35 Sekunden, wenn sie time set drücken, und die Machine hält automatisch aus am ende von der Arbeit Zeit dank an diese innovative praktil, kann man elektrizitat Energie sparen, arbeitzeit für den Arbeiter und die reduzierung vom Verschleiß der mechaniker Komponente. In allen Ausrollmaschinen Dicke mit den Rollen regelbar ist 0-5mm.



#### **Exclusive Touch and Go system (Patented)**

Esclusivo sistema Touch and Go (Brevettato)

Exklusives Touch and Go System (Patentest)

Exclusif système Touch and Go (Breveté)

Exclusivo sistema Touch and Go (Patentado)

Эксклюзивная система Touch and Go (Запатентованная)



TOUCH AND GO brevetée, par conséquence unique, conçue par Ottimade Solutions, est une laminoir équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 secondes. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées. Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques. Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5mm.

TOUCH AND GO, única en su género, diseñada y patentada por Ottimade Solutions, es una laminadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar un bollo de masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar del tiempo definido. Gracias a este método innovador se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos. Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 5mm.

TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компания Ottimade Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончанию установленного времени. Этот новый метод дает возможность увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов. Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катоками 0-5 мм.

**SIGMA 310****SIGMA 310 T.GO****SIGMA 420 RP**  
**SIGMA 420 RP T.GO****SIGMA 500 RP**

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

			<b>(M)</b> <b>(D)</b>	<b>U</b> <b>30</b>		<b>(M)</b> <b>(D)</b>	<b>U</b> <b>40</b>		<b>(M)</b> <b>(D)</b>	<b>U</b> <b>40</b>		<b>(M)</b> <b>(D)</b>	<b>U</b> <b>45</b>
> Dough weigh	> Poids pâte	gr			80 - 210			210 - 700		220 - 900		220 - 900	
> Peso pasta	> Peso de la masa												
> Gewicht des Teiges	> Вес теста												
> Pizza diameter	> Diamètre pizza	cm			14 - 30			26 - 40		26 - 40		26 - 45	
> Diametro pizza	> Diámetro de la pizza												
> Pizza Durchmesser	> Диаметр пиццы												
> Power supply	> Alimentation	volt			230			230		230		230	
> Alimentazione	> Alimentación				1 ph 50/60Hz			1 ph 50/60Hz		1 ph 50/60Hz		1 ph 50/60Hz	
> Anschluss	> Питание												
> Power	> Puissance	Hp - kW			0,25			0,25		0,25		0,25	
> Potenza	> Potencia				0,33			0,33		0,33		0,33	
> Heizleistung	> Мощность												
> Machine sizes	> Dimensions machine	w D H	cm		47,5			58,5		58,5		66,5	
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina				37,5			43,5		43,5		43,5	
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины				66,0			79,0		71,5		71,5	
> Packing dimensions	> Dim. emballage	w D H	cm		74,0			88,0		88,0		84,0	
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje				52,0			63,0		63,0		71,0	
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки				49,0			52,0		52,0		55,5	
> Net weight	> Poids net	kg			28,0			37,0		38,0		41,0	
> Peso netto	> Peso neto												
> Nettogewicht	> Вес-нетто												
> Gross weight	> Poids brut	kg			35,0			39,0		45,0		49,0	
> Peso lordo	> Peso bruto												
> Bruttogewicht	> Вес-брутто												

SIGMA SERIES

Offimade

# OMEGA SERIES

## ROLLING MACHINES

Single roller and electric foot pedal

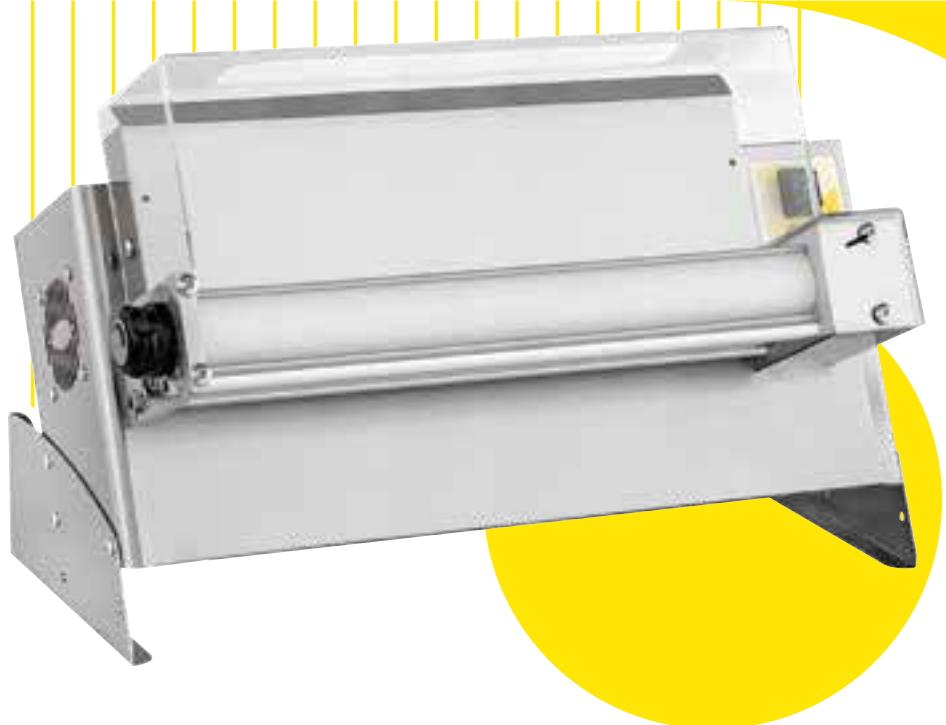
**Dilaminatrici** | Mono rullo e pedale elettrico

**Ausrollmaschinen** | Mono Rollen und elektrischem Fußpedal

**Façonneuses** | Mono rouleau et pédale électrique

**Laminadoras** | Mono rodillo y pedal eléctrico

**Тестораскаточная машина** | С одним валиком и электрической педалью



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 hält 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, patisserie, 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 формования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристики.



OMEGA 310/1

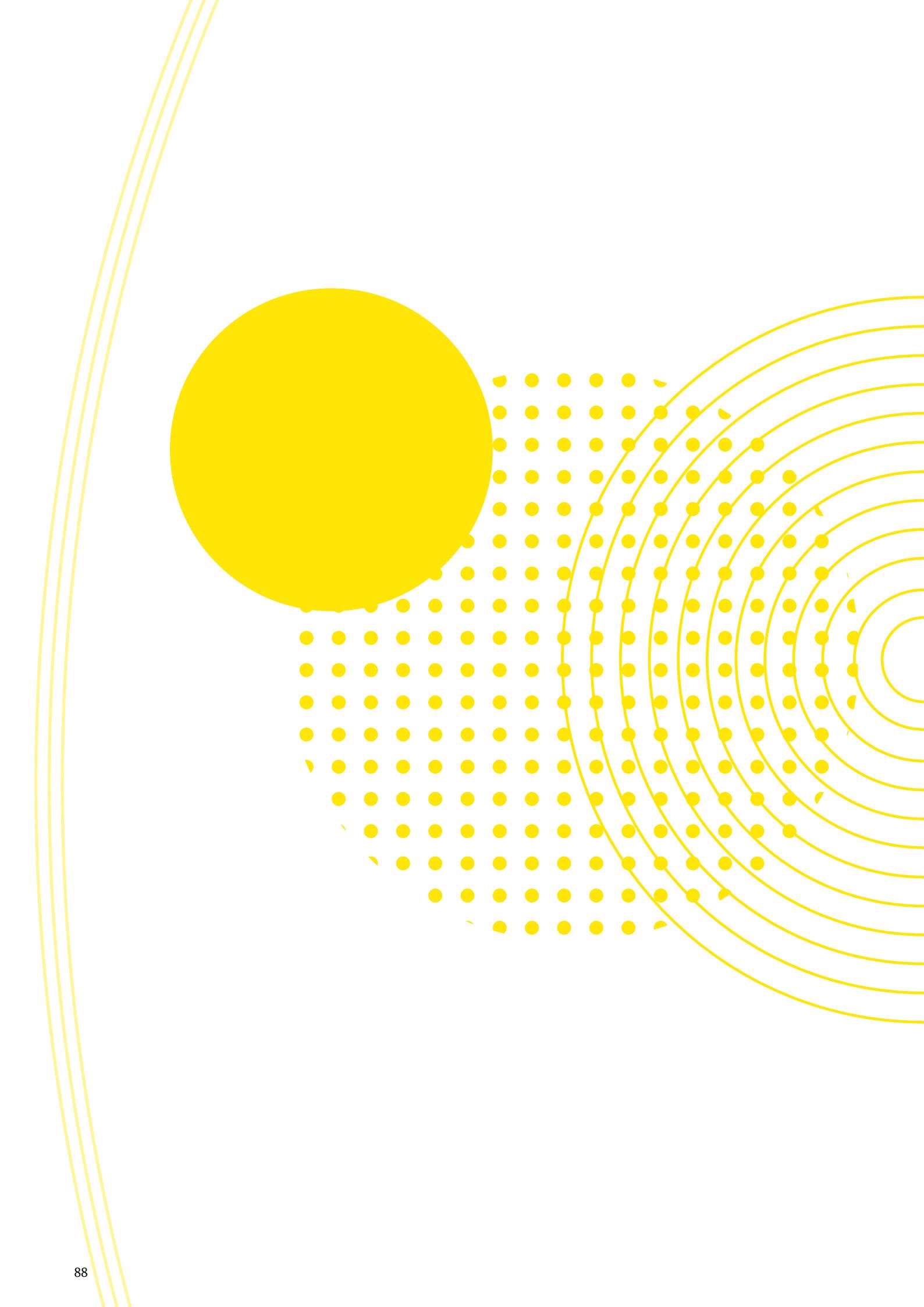
OMEGA 500/1

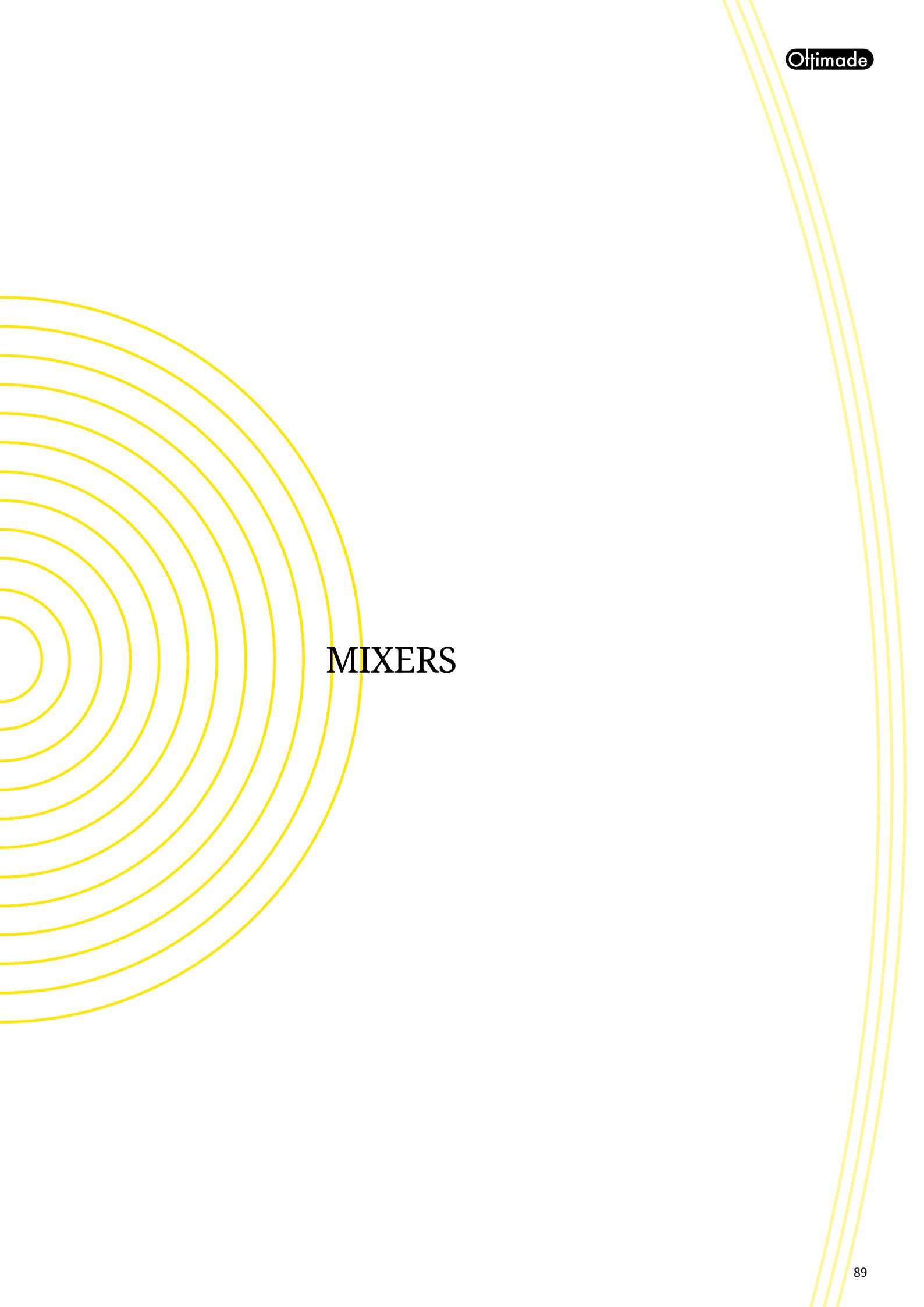
OMEGA 310/2

**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

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210			
						(M)	(U)	(30)
> Pizza diametre > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diametre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 30	26 - 45	14 - 30	(M)	(U)	(45)
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz			
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Hp - kW	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33			
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	<b>W</b> <b>D</b> <b>H</b> cm	48,0 33,5 43,0	65,0 34,5 43,0	65,0 32,0 41,0			
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	<b>W</b> <b>D</b> <b>H</b> cm	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5			
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	18,0	27,0	22,0			
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	22,0	31,0	26,0			







MIXERS

# ELAS - ELAS TRIFASE \ ASTRA - ASTRA TRIFASE SERIES

## SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

**Spiral - Teigknetmaschinen** | Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

**Pétrins à spirale** | Tête et cuve fixe / Tête basculante et cuve extractible

**Amasadoras de espiral** | Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraible

**Машина тестомесильная** | фиксированная траверса и несъемная дежа / подъемная траверса и съемная дежа



The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The mixers can be equipped with a single-phase motor or a three phases one. On request, two speeds are available on three-phases motors. Special voltages are available on request as well.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Famile. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus Rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgtriebe. Alle Machinen haben den Teigbrecher. Die Spiralteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerustet sein: einphasiger Motor, dreiphasiger Motor. Auf Anfrage: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Motor mit besonderen Spannungen.



La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâtes. Les pétrins peuvent être équipées par: moteur monophasé, moteur triphasé. Sur demande: moteur triphasé avec 2 vitesses, moteur avec voltage spéciale.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras pueden estar equipadas con: motor monofásico, motor trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades, motor con voltajes especiales.

Сpirальная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Даже, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительном оборудованы насадкой для взбивания теста. На тестомесильных машинах может быть установлен: - однофазный двигатель - трехфазный двигатель. По заказу: - трехфазный двигатель с 2 скоростями - двигатель со специальным напряжением.

**SPIRAL MIXER**

Fixed head and bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa e vasca fissa**Spiral - Teigknetmaschinen** | Festen Kopf und Wanne**Pétrins à spirale** | Tête et cuve fixe**Amasadoras de espiral** | Cabeza y artesa fija**Машина тестомесильная** | фиксированная головка и жесткая чашица

ELAS 5



ELAS 10

ELAS 15  
ELAS TRIFASE 15ELAS 20  
ELAS TRIFASE 20**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

> Dough weigh	> Poids pâte	kg	5,0	8,0	12,0	17,0	
> Peso pasta	> Peso de la masa						
> Gewicht des Teiges	> Вес теста						
> Capacity	> Capacité	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0	
> Capacità	> Capacidad						
> Fassungsvermögen	> Емкость						
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	29,0	35,0	48,0	56,0	
> Impasto ora	> Masa / hora						
> Teig / Stunde	> Тесто / час						
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	24,0	26,0	32,0	36,0	
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa						
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи						
> Power supply	> Alimentation	volt	230	230	230/400	230/400	
> Alimentazione	> Alimentación						
> Leistung	> Питание						
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75	
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)						
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp	0,50	0,50	1,00	1,00	
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10	
> Potenza (velocità 2)	> Potencia (velocidad 2)						
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Мощность (Скорость 2)	Hp	-	-	1,00	1,50	
> Equipment dimensions	> Dimensions machine	W	28,0	29,0	38,5	38,5	
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D	59,0	59,0	67,0	67,0	
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	H	58,0	58,0	72,5	72,5	
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	39,0	39,0	45,0	44,5	
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	65,0	65,0	76,0	76,0	
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	70,0	70,0	80,0	80,0	
> Net weight	> Poids net	kg	37,5	40,0	59,0	62,0	
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						
> Gross weight	> Poids brut	kg	45,0	47,5	67,0	70,0	
> Peso lordo	> Peso bruto						
> Bruttogewicht	> Вес-брutto						

ELAS Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ELAS TRIFASE | Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный



ELAS TRIFASE 50

ELAS TRIFASE 40

ELAS TRIFASE 30

ELAS TRIFASE 60

**Available special engine 60Hz**

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

				ELAS TRIFASE				
> Dough weigh	> Poids pâte	kg	25,0		35,0		42,0	48,0
> Peso pasta	> Peso de la masa							
> Gewicht des Teiges	> Bec теста							
> Capacity	> Capacité	Lt	32,0		41,0		48,0	60,0
> Capacità	> Capacidad							
> Fassungsvermögen	> Емкость							
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	88,0		112,0		128,0	144,0
> Impasto ora	> Masa por hora							
> Teig / Stunde	> Тесто / час							
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	40,0		45,0		45,0	50,0
> Diametro vasca	> Диаметро дежи							
> Wanne Durchmesser								
> Power supply	> Alimentation	volt	230/400		230/400		230/400	400
> Alimentazione	> Alimentación							
> Leistung	> Питание							
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW	1,10		1,10		1,50	1,80
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)							
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)							
		Hp	1,50		1,50		2,00	2,50
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW	1,30 - 1,70		1,30 - 1,70		1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
> Potenza (velocità 2)	> Potencia (velocidad 2)							
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Мощность (Скорость 2)							
		Hp	1,75		2,30		2,00	2,00 - 3,00
> Equipment dimensions	> Dimensions machine	W	43,5		48,0		48,0	53,5
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D	75,0		82,0		80,5	96,0
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	cm	81,0		85,0		85,0	91,5
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	49,5		55,0		55,0	61,5
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	77,5		84,0		84,0	103,5
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	cm	86,0		90,0		90,0	97,0
> Net weight	> Poids net	kg	82,0		92,0		98,0	148,0
> Peso netto	> Peso neto							
> Nettogewicht	> Вес-нетто							
> Gross weight	> Poids brut	kg	91,0		103,0		109,0	180,0
> Peso lordo	> Peso bruto							
> Bruttogewicht	> Вес-брutto							

ELAS Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ELAS TRIFASE | Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

**SPIRAL MIXER**

Rising top and extractable bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa ribaltabile e vasca estraibile**Spiral - Teigknetmaschinen** | Hebbarem Kopf und herausnehmbarer

Wanne

**Pétrins à spirale** | Tête basculante et cuve extractible**Amasadoras de espiral** | Cabeza abatible y artesa extraíble**Машина тестомесильная** | Подъемная траверса и съемная дежаASTRA 5ASTRA 10ASTRA 15  
ASTRA TRIFASE 15ASTRA 20  
ASTRA TRIFASE 20

Special motors at 60Hz available on request

Disponibile motore con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz

Disponible moteur avec fréquence 60Hz

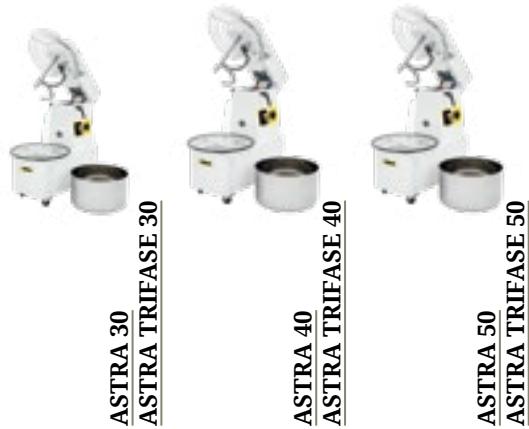
Disponible motor con frecuencia 60Hz

Возможный двигатель с частотой 60гц

			kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
> Dough weigh	> Poids pâte			5,0		8,0		12,0	
> Peso pasta	> Peso de la masa								
> Gewicht des Teiges	> Вес теста								
> Capacity	> Capacité	Lt		7,0		10,0		16,0	
> Capacità	> Capacidad								
> Fassungsvermögen	> Емкость								
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg		29,0		35,0		48,0	
> Impasto ora	> Masa por hora								
> Teig / Stunde	> Тесто / час								
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm		24,0		26,0		32,0	
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa								
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи								
> Power supply	> Alimentation	volt		230		230		230/400	
> Alimentazione	> Alimentación								
> Leistung	> Питание								
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW		0,37		0,37		0,75	
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)								
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)								
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW		0,50		0,50		1,00	
> Potenza (velocità 2)	> Potencia (velocidad 2)								
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Мощность (Скорость 2)								
> Machine sizes	> Dimensions machine	W		<b>30,0</b>		<b>30,0</b>		<b>39,0</b>	
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D		<b>60,0</b>		<b>60,0</b>		<b>67,0</b>	
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	H		<b>64,5</b>		<b>64,5</b>		<b>73,5</b>	
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W		39,0		39,0		45,0	
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D		65,0		65,0		76,0	
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H		70,0		70,0		80,0	
> Net weight	> Poids net	kg		58,0		56,0		71,5	
> Peso netto	> Peso neto								
> Nettogewicht	> Вес-нетто								
> Gross weight	> Poids brut	kg		60,0		60,0		85,0	
> Peso lordo	> Peso bruto								
> Bruttogewicht	> Вес-брutto								

ASTRA Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный


**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

			  <b>ASTRA 30</b> <b>ASTRA TRIFASE</b>	  <b>ASTRA 40</b> <b>ASTRA TRIFASE 40</b>	  <b>ASTRA 50</b> <b>ASTRA TRIFASE 50</b>
> Dough weigh	> Poids pâte	kg	25,0	35,0	42,0
> Peso pasta	> Peso de la masa				
> Gewicht des Teiges	> Bec теста				
> Capacity	> Capacité	Lt	32,0	41,0	48,0
> Capacità	> Capacidad				
> Fassungsvermögen	> Емкость				
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	88,0	102,0	128,0
> Impasto ora	> Masa por hora				
> Teig / Stunde	> Тесто / час				
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	40,0	45,0	45,0
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa				
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи				
> Power supply	> Alimentation	volt	400	400	400
> Alimentazione	> Alimentación				
> Leistung	> Питание				
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW	1,10	1,10	1,50
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)	Hp	1,50	1,50	2,00
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)				
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
> Potenza (velocità 2)	> Potencia (velocidad 2)	Hp	1,75	2,30	2,00
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Мощность (Скорость 2)				
> Machine sizes	> Dimensions machine	W	<b>43,5</b>	<b>48,0</b>	<b>48,0</b>
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D	<b>75,0</b>	<b>81,5</b>	<b>80,0</b>
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	H	<b>81,0</b>	<b>85,0</b>	<b>85,0</b>
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	49,5	55,0	55,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	77,5	84,0	84,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	86,0	90,0	90,0
> Net weight	> Poids net	kg	95,0	114,0	108,0
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
> Gross weight	> Poids brut	kg	103,0	121,0	129,0
> Peso lordo	> Peso bruto				
> Bruttogewicht	> Вес-брутто				

**ASTRA** Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

**ASTRA TRIFASE** Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

# ELAS VAR \ ASTRA VAR SERIES

## SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl with inverter / Rising top and extractable bowl with inverter

**Impastatrici a spirale** | Testa e vasca fissa con variatore / Testa ribaltabile e vasca estraibile con variatore

**Spiral - Teigknetmaschinen** | Festen Kopf und Wanne mit Regler / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne mit Regler

**Pétrins à spirale** | Tête et cuve fixe avec variateur / Tête basculante et cuve

extractible avec variateur

**Amasadoras de espiral** | Cabeza y artesa fija con variador / Cabeza abatible y artesa extraíble con variador

**Машина тестомесильная** | Фиксированная траверса и несъемная дежа с инвертором / Подъемная траверса и съемная дежа с инвертором



The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The spiral mixers are equipped with speed controller.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici sono dotate di variatore di velocità.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Famile. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus Rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgtriebe. Alle Machinen haben den Teigbrecher. Alle Teigknetmaschinen sind mit Drehzahlregelung ausgestattet.



La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte. Les pétrins à spirale sont équipées de variateur de vitesse.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras de espiral son equipadas con variador de velocidad.

Сpirальная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Дёжа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста. Все тестомесильные машины оборудованы регулятором скорости.

**SPIRAL MIXER**

Fixed head and bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa e vasca fissa**Spiral - Teigknetmaschinen** | Festen Kopf und Wanne**Pétrins à spirale** | Tête et cuve fixe**Amasadoras de espiral** | Cabeza y artesa fija**Машина тестомесильная** | фиксированная траверса и несъемная дежа**ELAS VAR 15****ELAS VAR 20**

> Dough weigh	> Poids pâte	kg		12,0		17,0
> Peso pasta	> Peso de la masa					
> Gewicht des Teiges	> Вес теста					
> Capacity	> Capacité	Lt		16,0		22,0
> Capacità	> Capacidad					
> Fassungsvermögen	> Емкость					
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg		48,0		56,0
> Impasto ora	> Masa / hora					
> Teig / Stunde	> Тесто / час					
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm		32,0		36,0
> Diametro vasca	> Диаметро артезиана					
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи					
> Power supply	> Alimentation	volt		230		230
> Alimentazione	> Alimentación					
> Leistung	> Питание					
> Power	> Puissance (vitesse 1)	kW		0,75		0,75
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)					
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp		1,0		1,0
> Frequency	> Frecuencia	Hz		50/60		50/60
> Frequenza	> Frequenz					
> Fréquence	> Частота					
<b>&gt; Machine sizes</b>	<b>&gt; Dimensions machine</b>	<b>W</b>	<b>38,5</b>	<b>38,5</b>		
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	<b>D</b>	<b>67,0</b>	<b>67,0</b>		
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	<b>H</b>	<b>72,5</b>	<b>72,5</b>		
> Packing dimensions	> Dim. emballage	<b>W</b>	44,5	44,5		
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	<b>D</b>	76,0	76,0		
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	<b>H</b>	80,0	80,0		
> Net weight	> Poids net	kg		59,0		62,0
> Peso netto	> Peso neto					
> Nettogewicht	> Вес-нетто					
> Gross weight	> Poids brut	kg		67,0		70,0
> Peso lordo	> Peso bruto					
> Bruttogewicht	> Вес-брутто					



ELAS VAR 30

ELAS VAR 40

ELAS VAR 50

ELAS VAR 60

				ELAS VAR 30	ELAS VAR 40	ELAS VAR 50	ELAS VAR 60
> Dough weigh	> Poids pâte	kg	25,0				
> Peso pasta	> Peso de la masa			35,0			
> Gewicht des Teiges	> Bec теста				42,0		
> Capacity	> Capacité	Lt	32,0				
> Capacità	> Capacidad			41,0			
> Fassungsvermögen	> Емкость				48,0		
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	88,0				
> Impasto ora	> Masa por hora			112,0			
> Teig / Stunde	> Тесто / час				128,0		
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	40,0				
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa			45,0			
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи				45,0		
> Power supply	> Alimentation	volt	230				
> Alimentazione	> Alimentación			230			
> Leistung	> Питание				230		
> Power	> Puissance (vitesse 1)	kW	1,1				
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)			1,1			
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp	1,5				
				1,5		2,0	
						2,5	
> Frequency	> Frecuencia	Hz	50/60				
> Frequenza	> Frequenz			50/60			
> Fréquence	> Частота				50/60		
> Machine sizes	> Dimensions machine	W D H cm	43,5 75,0 81,0				
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina			48,0 82,0 85,0			
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины				48,0 80,5 85,0		
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H cm	49,5 77,5 86,0				
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje			55,0 84,0 90,0			
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки				55,0 84,0 90,0		
> Net weight	> Poids net	kg	82,0				
> Peso netto	> Peso neto			92,0			
> Nettogewicht	> Вес-Нетто				98,0		
> Gross weight	> Poids brut	kg	91,0				
> Peso lordo	> Peso bruto			103,0			
> Bruttogewicht	> Вес-Брутто				109,0		
						180,0	

**SPIRAL MIXER**

Rising top and extractable bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa ribaltabile e vasca estraibile**Spiral - Teigknetmaschinen** | Hebbarem Kopf und herausnehmbarer

Wanne

**Pétrins à spirale** | Tête basculante et cuve extractible**Amasadoras de espiral** | Cabeza abatible y artesa extraíble**Машина тестомесильная** | Подъемная траверса и съемная дежа**ASTRA VAR 15****ASTRA VAR 20**

> Dough weigh	> Poids pâte	kg	12,0	17,0
> Peso pasta	> Peso de la masa			
> Gewicht des Teiges	> Вес теста			
> Capacity	> Capacité	Lt	16,0	22,0
> Capacità	> Capacidad			
> Fassungsvermögen	> Емкость			
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg	48,0	56,0
> Impasto ora	> Masa / hora			
> Teig / Stunde	> Тесто / час			
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	32,0	36,0
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa			
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи			
> Power supply	> Alimentation	volt	230	230
> Alimentazione	> Alimentación			
> Leistung	> Питание			
> Power	> Puissance (vitesse 1)	kW	0,75	0,75
> Potenza (velocità 1)	> Potencia (velocidad 1)			
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Мощность (Скорость 1)	Hp	1,0	1,0
> Frequency	> Frecuencia	Hz	50/60	50/60
> Frequenza	> Frequenz			
> Fréquence	> Частота			
<b>&gt; Machine sizes</b>	<b>&gt; Dimensions machine</b>	<b>W</b>	<b>39,0</b>	<b>39,0</b>
> Dimensioni macchina	> Medidas de la máquina	D	67,0	67,0
> Maschine Abmessungen	> Размеры машины	H	73,5	73,0
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	45,0	45,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	D	76,0	76,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	H	80,0	80,0
> Net weight	> Poids net	kg	71,5	81,0
> Peso netto	> Peso neto			
> Nettogewicht	> Вес-нетто			
> Gross weight	> Poids brut	kg	85,0	85,0
> Peso lordo	> Peso bruto			
> Bruttogewicht	> Вес-брутто			



ASTRA VAR 30

ASTRA VAR 40

ASTRA VAR 50

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Диаметро de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> Power > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,1	1,1	1,5
		Hp	1,5	1,5	2,0
> Frequency > Frequenza > Fréquence	> Frecuencia > Frequenz > Частота	Hz	50/60	50/60	50/60
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	<b>43,5</b> <b>75,0</b> <b>81,0</b>	<b>48,0</b> <b>81,5</b> <b>85,0</b>	<b>48,0</b> <b>80,0</b> <b>85,0</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-Нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-Брутто	kg	103,0	121,0	129,0

# ELAS TRIFASE H2O - ASTRA TRIFASE H2O SERIES

## INCREASED SPEED SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

**Impastatrici a spirale con velocità aumentata** | Testa e vasca fissa /

Testa ribaltabile e vasca estraibile

**Teigknetmaschinen mit beschleunigter Geschwindigkeit** |

Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

**Vitesse augmentée pour pétrins à spirale** | Tête et cuve fixe /

Tête basculante et cuve extractible

**Mayor velocidad para amasadoras de espiral** | Cabeza y artesa fija /

Cabeza abatible y artesa extraíble

**Тестомесильные машины с ускоренной скоростью** | фиксированная

траверса и несъемная дежа / подъемная траверса и съемная дежа



Equipped with the "increased speed" function, the mixers of the H2O range prepare perfectly mixed dough with percentages of hydration up to 85%. Ideal for pizzerias and bakeries, the H2O mixers are silent and easy to use. The bowl, spiral, dough-breaker and safety grid are made of stainless steel.

Dotate della funzione "velocità aumentata", le impastatrici della linea H2O preparano impasti perfettamente amalgamati con percentuali di idratazione fino all'85%. Ottimali per pizzerie e panetterie, le impastatrici H2O sono silenziose e facili da utilizzare. Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox.

Ausgestattet mit der Funktion „erhöhte Geschwindigkeit“ bereiten die Teigknetmaschinen der H2O-Linie perfekt amalgamierte Mischungen zu, mit einem Hydratationsprozentsatz von bis zu 85%. Bestens geeignet für Pizzerien und Bäckereien, sind die Teigknetmaschinen H2O leise und auch leicht zu bedienen. Wanne, Spirale, Teigkneter und Schutzgitter sind aus Edelstahl.



**Increased speed**  
Velocità aumentata  
Gesteigerte Geschwindigkeit  
Vitesse augmentée  
Mayor velocidad  
Увеличенная скорость

Équipés de la fonction « augmentation de la vitesse », les malaxeurs de la série H2O préparent des pâtes parfaitement amalgamées avec des pourcentages d'hydratation jusqu'à 85%. Idéaux pour les pizzerias et les boulangeries, les pétrins H2O sont silencieux et faciles à utiliser. La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inoxydable.

Provistas de la función "velocidad aumentada", las mezcladoras de la línea H2O preparan amasijos perfectamente amalgamados con porcentajes de hidratación de hasta el 85%. Óptimas para pizzerías y panaderías, las amasadoras H2O son silenciosas y fáciles de usar. Arteza, espiral, cortapasta y rejilla de protección están realizados en acero inoxidable.

Оснащенные функцией «повышенная скорость», тестомесы линии H2O готовят очень однородное тесто с процентным содержанием влаги до 85%. Оптимальные для пиццерий и пекарен тестомесы линии H2O просты в использовании. Чаша, спиральная насадка, тестовальцовочное устройство и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.

TECHNICAL FEATURES	Caratteristiche Tecniche	Technischen Daten	Caractéristiques Techniques	Características Técnicas	Технические характеристики
<b>SPIRAL MIXER</b> Fixed head and bowl		 			
<b>Impastatrici a spirale</b>   Testa e vasca fissa			<b>ELAS TRIFASE H2O 15</b>		
<b>Spiral - Teigknetmaschinen</b>   Festen Kopf und Wanne					<b>ELAS TRIFASE H2O 20</b>
<b>Pétrins à spirale</b>   Tête et cuve fixe					
<b>Amasadoras de espiral</b>   Cabeza y artesa fija					
<b>Машина тестомесильная</b>   фиксированная траверса и несъемная дежа					
<b>Special motors at 60Hz available on request</b> 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		     		     	
<b>&gt; Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0	
<b>&gt; Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0	
<b>&gt; Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg / h	48,0	56,0	
<b>&gt; Bowl diametre</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Диáметро de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0	
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	
<b>&gt; Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	0,75	0,75	
		Hp	1,00	1,00	
<b>&gt; Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10	
		Hp	1,00	1,50	
<b>&gt; Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	38,5 67,0 72,5	38,5 67,0 72,5	
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	45,0 76,0 80,0	44,5 76,0 80,0	
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	59,0	62,0	
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	67,0	70,0	

**ELAS TBIFASE** Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

 Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit |  
Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость



ELAS TRIFASE H2O 50

ELAS TRIFASE H2O 60

ELAS TRIFASE H2O 30

ELAS TRIFASE H2O 40

**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

> Dough weigh	> Poids pâte	kg	25,0	35,0	42,0	48,0	
> Peso pasta	> Peso de la masa						
> Gewicht des Teiges	> Bec теста						
> Capacity	> Capacité	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0	
> Capacità	> Capacidad						
> Fassungsvermögen	> Емкость						
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg / h	88,0	112,0	128,0	144,0	
> Impasto ora	> Masa por hora						
> Teig / Stunde	> Тесто / час						
> Bowl diameter	> Diamètre cuve	cm	40,0	45,0	45,0	50,0	
> Diametro vasca	> Диаметр артесы						
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи						
> Power supply	> Alimentation	volt	400	400	400	400	
> Alimentazione	> Alimentación						
> Leistung	> Питание						
> Power (speed 1)	> Puissance (vitesse 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80	
	> Potencia (velocidad 1)	Hp	1,50	1,50	2,00	2,50	
> Power (speed 2)	> Puissance (vitesse 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20	
	> Potencia (velocidad 2)	Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00	
> Machine sizes	> Dimensions machine	W	43,5	48,0	48,0	53,5	
	> Medidas de la máquina	D	75,0	82,0	80,5	96,0	
	> Размеры машины	H	81,0	85,0	85,0	91,5	
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	49,5	55,0	55,0	61,5	
	> Medidas del embalaje	D	77,5	84,0	84,0	103,5	
	> Размеры упаковки	H	86,0	90,0	90,0	97,0	
> Net weight	> Poids net	kg	82,0	92,0	98,0	148,0	
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						
> Gross weight	> Poids brut	kg	91,0	103,0	109,0	180,0	
> Peso lordo	> Peso bruto						
> Bruttogewicht	> Вес-брутто						

ELAS TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

 Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit | Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость

**SPIRAL MIXER**

Rising top and extractable bowl

**Impastatrici a spirale** | Testa ribaltabile e vasca estraibile**Spiral - Teigknetmaschinen** | Hebbarem Kopf und herausnehmbarer

Wanne

**Pétrins à spirale** | Tête basculante et cuve extractible**Amasadoras de espiral** | Cabeza abatible y artesa extraíble**Машина тестомесильная** | Подъемная траверса и съемная дежа**ASTRA TRIFASE H2O 15****ASTRA TRIFASE H2O 20****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



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg / h	48,0	56,0
> Bowl diametre > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)		kW	0,75	0,75
		Hp	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)		kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	1,00	1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	<b>39,0</b> <b>67,0</b> <b>73,5</b>	<b>39,0</b> <b>67,0</b> <b>73,5</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	45,0 76,0 80,0	45,0 76,0 80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	71,5	81,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	85,0	85,0

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit |  
Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенна скорость



ASTRA TRIFASE H2O 30

ASTRA TRIFASE H2O 40

ASTRA TRIFASE H2O 50

**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

								
---	---	---	---	---	---	--	---	---

> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg / h	88,0	102,0	128,0
> <b>Bowl diametre</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Диáметро de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	kW	1,10	1,10	1,50
		Hp	1,50	1,50	2,00
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	<b>43,5</b> <b>75,0</b> <b>81,0</b>	<b>48,0</b> <b>81,5</b> <b>85,0</b>	<b>48,0</b> <b>80,0</b> <b>85,0</b>
		W D H cm	49,5 77,5 86,0	55,0 84,0 90,0	55,0 84,0 90,0
		W D H cm	95,0	114,0	108,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	103,0	121,0	129,0

ASTRA TRIFASE Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный

 Increased Speed | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit | Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | увеличенная скорость

# IMF-ITF SERIES

## FORK MIXERS

**Impastatrici a forcella**  
**Gabel Teigknetmaschinen**  
**Pétrins à fourche**

**Amasadoras de horquilla**  
**Вилочная тестомесительная машина**



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. A particularly silent drive system thanks to the gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a single phase or three-phases motor. On request: three-phase motor with 2 speeds, motor with special voltages.

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 particolarmente silenzioso grazie alla presenza del motoriduttore a bagno d'olio. Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase o di trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

Ottimade Gabel Teigknetmaschinen ermöglichen schnell einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Es ist das ideale Werkzeug für die Herstellung von professionellen Pizzen, Gebäck und Backwaren. Die Gabel Teigknetmaschinen sind mit einer Schüssel, einer Getriebewelle und einer Gabel aus AISI 304 Edelstahl ausgestattet. Das Übertragungssystem ist, dank der Anwesenheit des Getriebemotors im Ölbad, besonders leise. Die Knetmaschinen können mit Einzel- oder Dreiphasenmotor ausgestattet werden. Auf Anfrage: Dreiphasenmotor mit 2 verschiedenen Geschwindigkeiten, Motor mit Sonderspannungen.



Les pétrins à fourche Ottimade permettent d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées et dans des délais rapides. Instrument idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont dotés d'un bac, arbre de transmission et fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission particulièrement silencieux grâce à la présence du motoréducteur à bain d'huile. Les pétrins peuvent être dotées d'un moteur monophasé ou triphasé. Sur demande: moteur triphasé à 2 vitesses, moteur avec voltages spéciaux.

Las amasadoras de horquilla Ottimade permiten conseguir masas perfectamente amalgamadas en poco tiempo. Herramienta ideal para los profesionales de la pizza, la pastelería y la panificación. Las amasadoras de horquilla cuentan con artesa, eje de transmisión y horquilla de acero inoxidable AISI 304. Sistema de transmisión particularmente silencioso gracias al motorreductor en baño de aceite. Las amasadoras pueden equiparse con motor monofásico o trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades y motor con voltajes especiales.

Виличные тестомесильные машины Ottimade позволяют получать хорошо замешанное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный инструмент для профессионалов в деле изготовления пиццы, кондитеров и хлебопеков, виличные тестомесильные машины оснащены баком, приводным валом и вилами из нержавеющей стали AISI 304. Приводная система является особенно бесшумной благодаря наличию мотор-редуктора в масляной ванне. Тестомесильные машины могут быть оснащены однофазным или трехфазным двигателем. По запросу: трехфазный двигатель с 2-мя скоростями, двигатель со специальным напряжением.

**FORK MIXERS****Impastatrici a forcella****Gabel Teigknetmaschinen****Pétrins à fourche****Amasadoras de horquilla****Вилочная тестомесительная машина****IMF 25  
ITF 25****IMF 35  
ITF 35**

**Motor 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



> Dough weigh	> Poids pâte	kg	25,0	35,0
> Peso pasta	> Peso de la masa			
> Gewicht des Teiges	> Вес теста			
> Capacity	> Capacité	Lt	30,0	40,0
> Capacità	> Capacidad			
> Fassungsvermögen	> Емкость			
> Dough / hour	> Pâte / heure	kg / h	75,0	105,0
> Impasto ora	> Masa por hora			
> Teig / Stunde	> Тесто / час			
> Bowl diametre	> Diamètre cuve	cm	50,0	56,4
> Diametro vasca	> Diámetro de la artesa			
> Wanne Durchmesser	> Диаметр дежи			
> Power supply	> Alimentation	volt	230/400	230/400
> Alimentazione	> Alimentación			
> Leistung	> Питание			
> Power (speed 1)		kW	1,10	1,10
> Potenza (velocità 1)	> Puissance (vitesse 1)	Hp	1,50	1,50
> Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Potencia (velocidad 1)			
> Power (speed 2)		kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
> Potenza (velocità 2)	> Puissance (vitesse 2)	Hp	1,00 - 1,50	1,00 - 1,50
> Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Potencia (velocidad 2)			
<b>&gt; Machine sizes</b>		<b>W</b>	<b>52,5</b>	<b>59,0</b>
> Dimensioni macchina	> Dimensions machine	D	<b>90,0</b>	<b>93,0</b>
> Maschine Abmessungen	> Medidas de la máquina	H	<b>87,5</b>	<b>87,5</b>
> Packing dimensions		<b>W</b>	107,0	107,0
> Dimensioni imballo	> Dim. emballage	D	107,0	107,0
> Verpackungsabmessungen	> Medidas del embalaje	H	77,0	77,0
> Net weight		kg	165,0	165,0
> Peso netto	> Poids net			
> Nettogewicht	> Peso neto			
> Gross weight		kg	197,0	197,0
> Peso lordo	> Poids brut			
> Bruttogewicht	> Peso bruto			
> Вес-брутто				

IMF Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ITF Trifase | Three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трехфазный





## PIZZA PRESSES

# PIZZA PRESS SERIES

## PIZZA PRESSES

Mechanical drive

**Formatrice** | Azionamento meccanico

**Pizza presse** | Mechanischer Antrieb

**Presse à pizza** | Actionnement mécanique

**Formadora** | Avance mecánico

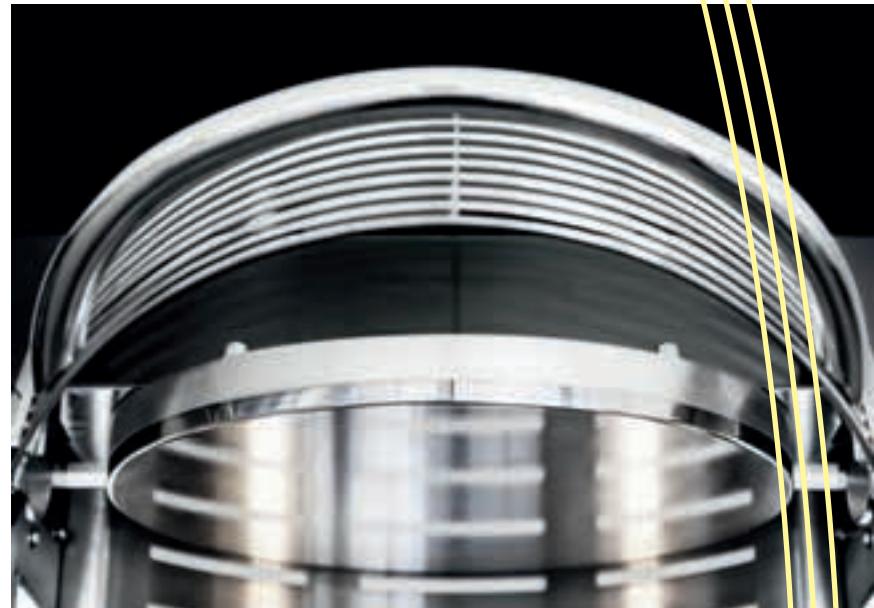
**Формовочная машина** | Механический привод



NIKE is 100% made in Ottimade. Technologically advanced, it is easy to use in the utmost safety. NIKE increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs with or without the traditional rim. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough. The metal wire safety grid offers the maximum protection. Double lighting to increase internal visibility. Available in three models to form 33, 45 and 50 cm dough discs, NIKE is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.

NIKE è la formatrice per pizza interamente made in Ottimade. Tecnologicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con NIKE aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti con o senza il caratteristico bordo. Grazie ad uno speciale dispositivo di agevole impiego, NIKE consente di variare lo spessore della pasta a seconda delle più svariate esigenze. La griglia di sicurezza in filo di metallo offre la massima protezione. Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna. Disponibile in tre modelli per formare dischi di pasta da 33, 45 e 50 cm, NIKE è solida, robusta, affidabile ed è progettata per durare nel tempo.

NIKE ist ein Gerät zum Formen von Pizzas, das vollständig von Ottimade hergestellt wird. Es verfügt über eine fortschrittliche Technologie und ist benutzerfreundlich, der Gebrauch ist absolut sicher. Mit NIKE wird die Produktionsleistung gesteigert, und um perfekte Teigscheiben mit dem typischen Rand oder auch ohne zu erhalten, ist keine Erfahrung notwendig. Dank einer leicht verwendbaren Vorrichtung ermöglicht es NIKE, die Stärke der Teigscheibe je nach den verschiedenen Anforderungen zu verändern. Das Metalldrahtgitter bietet maximalen Schutz. Doppelte Beleuchtung für eine bessere Sicht im Inneren. In drei Modellen verfügbar, zum Formen von Teigscheiben mit einem Durchmesser von 33, 45 und 50 cm. NIKE ist solide gebaut, robust, zuverlässig und wurde für eine lange Lebensdauer entwickelt.



NIKE est la presse à pizza entièrement made in Ottimade. Technologiquement avancée, elle s'utilise avec une grande simplicité et en toute sécurité. Avec NIKE, la productivité augmente et il ne faut aucune expérience pour obtenir des disques de pâte parfaits avec ou sans le bord caractéristique. Grâce à un dispositif spécial simple à utiliser, NIKE permet de changer l'épaisseur de la pâte en fonction des besoins les plus divers. La grille de sécurité en fil métallique offre une protection maximale. Double éclairage pour augmenter la visibilité à l'intérieur. Disponible en trois modèles pour former des disques de pâte de 33, 45 et 50 cm, NIKE est solide, robuste, fiable et conçue pour durer dans le temps.

NIKE es la máquina para moldear pizzas enteramente made in Ottimade. Tecnológicamente avanzada, se utiliza con gran facilidad y en toda seguridad. Con NIKE, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos con o sin el borde característico. Gracias a un dispositivo especial de fácil manejo, NIKE permite variar el grosor de la masa según las necesidades más variadas. La rejilla de seguridad metálica ofrece la máxima protección. Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna. Disponible en tres modelos para moldear discos de masa de 33, 45 y 50 cm, NIKE es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

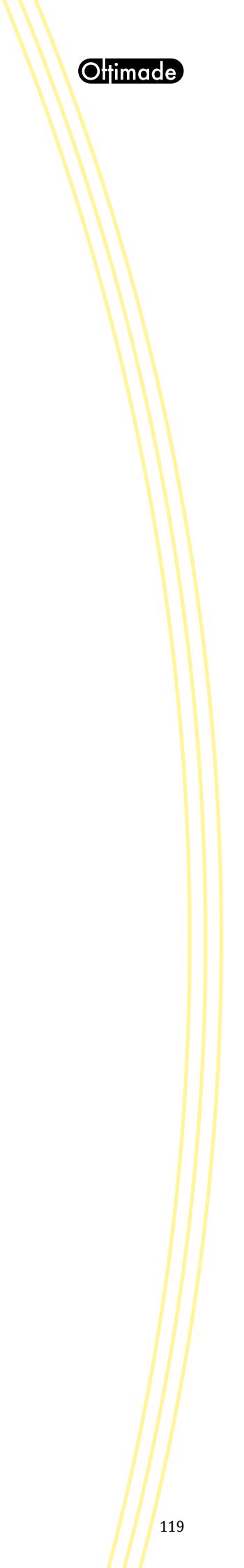
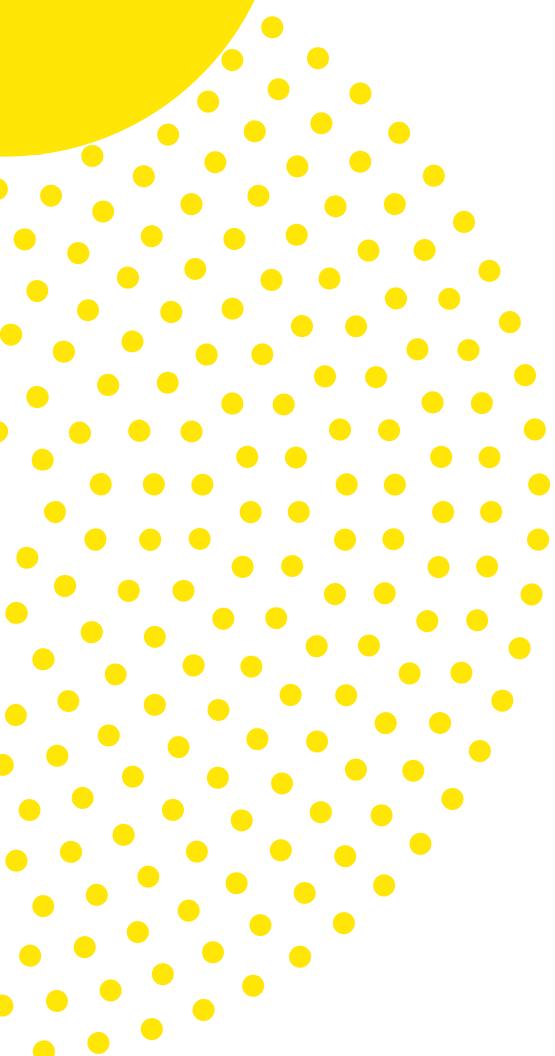
NIKE - это пресс для формовки для пиццы, полностью произведенная компанией Ottimade. Технологически развитый пресс прост и безопасен в применении. Благодаря NIKE повышается производительность и не нужен опыт для получения безупречных дисков теста, с характерным бордюром или без него. Благодаря специальному устройству, удобному в применении, NIKE позволяет изменить толщину теста, по необходимости. Защитная решётка из металлической проволоки обеспечивает максимальную защиту. Двойное освещение увеличивает внутреннюю видимость. Представленный в трёх моделях NIKE, для формирования дисков из теста размером 33, 45 и 50 см, прочен, надежен и разработан для длительной эксплуатации.



			NIKE 33	NIKE 45	NIKE 50	
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	250 - 270	600 - 650	700 - 750	
> Plate diameter > Diametro piatto > Durchmesser der Teller	> Diamètre plat > Diámetro del plato > Диаметр пластины	cm	33,0	45,0	50,0	
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0 - 170	0 - 170	0 - 170	
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	4,75	6,10	6,10	
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	20,7	26,5	26,5	
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	6,9	8,8	8,8	
> Heating element power > Potenza resistenza > Heizelementeleistung	> Puissance resistance > Potencia resistencia > Мощность ТЭНов	W	2000	2500	2500	
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm cm cm	47,0 66,0 82,5	65,5 75,0 85,5	65,5 75,0 85,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	75,0 88,0 103,0	75,0 88,0 103,0	75,0 88,0 103,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	121,0	163,0	172,0	
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	140,0	182,0	191,0	







## DIVIDER & ROUNDER

# OT PO-AR SERIES

## DIVIDERS AND ROUNDERS

**Porzionatrice e Arrotondatrice**  
**Portionierer und Abrunder**  
**Diviseuse et Bouleuse**

**Divisora y Boleadora**  
**Делитель и Округлитель**



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.



			OT-PO300	OT-PO800	OT-AR300	OT-AR800
> Hour production > Produzione oraria > Zeit Produktion	> Production heure > Producción hora > Часовая производительность	n.	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	—	—
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacità > Capacidad > Емкость	kg	30,0	30,0	—	—
> Dough portion > Porzione pasta > Teig Portion	Portion pâte Porción masa Порция теста	gr	50 - 300	50 - 3x300	50 - 300	50 - 8/900
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400	400
> Motor power > Potenza motore > Motorleistung	> Puissance moteur > Potencia del motor > Мощность двигателя	kW hp	0,93 1,20	0,93 1,20	0,30 0,50	0,30 0,50
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	51,0 53,0 83,0	51,0 66,0 83,0	51,0 51,0 75,0	50,0 65,0 88,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	96,0 60,0 68,0	60,0 96,0 78,0	47,0 71,0 99,0	47,0 71,0 102,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	74,0	84,0	48,0	68,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	89,0	104,0	55,0	76,0



OT-PO-AR300

OT-PO-AR800

> Hour production > Produzione oraria > Zeit Produktion		> Production heure > Producción hora > Часовая производительность		n.	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h		
> Dough portion > Porzione pasta > Teig Portion		Portion pâte Porción masa Порция теста		gr	50 - 300		50 - 8/900
> Power supply > Alimentazione > Leistung		> Alimentation > Alimentación > Питание		volt	400		400
> Motor power > Potenza motore > Motorleistung		> Puissance moteur > Potencia del motor > Мощность двигателя		kW	1,30		1,30
				Hp	1,70		1,70
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen		> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины		W D H cm	<b>66,0</b> <b>88,0</b> <b>155,0</b>		<b>66,0</b> <b>88,0</b> <b>163,0</b>
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen		> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки		W D H cm	96,0 60,0 68,0	47,0 71,0 99,0	81,0 101,0 18,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht		> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	151,0		181,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht		> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто		kg	3 packages 89,0+55,0+30,0		3 packages 104,0+76,0+30,0



### STAND IN STAINLESS STEEL

Supporto in acciaio inox

Untergestelle aus Edelstahl

Support en acier inoxydable

Soporte de acero inoxidable

Подставка из нержавеющей стали

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	<b>66,0</b> <b>88,0</b> <b>96,0</b>
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто		kg	29,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto		kg	30,0



## General Terms of Sale

**PRICE LIST:** the currency is Euro (VAT excluded), it cancels and replaces all the previous editions and may be modified at any moment, without notice.

**PAYMENT:** the payment must be effected in conformity with the terms stated in the Order Confirmation.

No exceptions, of any kind and type, not even for manifested and ascertained faults, deficiencies or irregularities of the sold goods, might authorize the purchaser to refuse or delay the payment of the invoices.

**DELIVERY:** the delivery time starts from the day when the payment has been Cashed in our bank account. Except where otherwise clearly indicated in Order Confirmation.

**ORDERS:** in order 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, returned goods will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Ottimade srl reserves the right of the written acceptance. Any request or oral agreement made by the customer with the representatives of the supplier, will not be valid if they are not confirmed in writing by the same firm.

**TRANSPORT:** Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010. Goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be written on the delivery note by the client before accepting the goods – Acceptance under reserve -. The complaint is valid only if it is made within 8 (eight) days from receipt of the goods.

**PACKING:** The packing is included in the price of goods.

**MOTORS AND INSTALLATIONS:** the price refers to machines with motor power and voltage utilized 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: possible repairs due to wear and tear (deriving from the use), to bad maintenance, to inexperience, to misuses and modifications made by the purchaser are excluded from the warranty.

The replacing parts under warranty must be ordered in writing.

The parts under warranty will be delivered ex-works. We reserve the right of claiming back the faulty parts. The warranty does not include the replacement of the equipment and the cost of labor for spare parts and any other incidental expense. The supplier is clearly excluded from any obligation of compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the machine.

**TEST:** before delivery, the equipment are tested in Ottimade' 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 measure's information 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.

## Condizioni generali di vendita

**LISTINO PREZZI:** il presente listino 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 della Ottimade Srl.

**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.

**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. La ditta Ottimade Srl si riserva 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.

**TRASPORTO:** la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziati 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.

**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 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 Ottimade srl. 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 approssimate. 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.

## Allgemeine Verkaufsbedingungen

**PREISLISTE:** die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Ottimade srl geändert werden.

**BEZAHLUNG:** die Bezahlung muß nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragsbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht einmail für offbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmäßigkeit der verkauften Ware erlaube, sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen.

**LIEFERUNG:** Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.

**AUFRAGE:** in anberacht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Auftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Firma Ottimade srl 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.

**TRANSPORT:** 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 einschließlich.

**MOTOREN UND ANLAGEN:** es versteht sich, daß die Preise für Maschinennit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind.

**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 möglichen 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 ersetzen Garantiestücke bitten. Dier Garantie bezieht keine Ersatzung 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.

**ABNAHME:** Vor der Versendung weden die Machinen und/oder die Anlagen bei der Wekstätten von Ottimade srl 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 Bauverahnndehrung 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 spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwischen, 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.

## Conditions générales de vente

**TARIF:** le present tarif est établi en Euro (TVA exclue), il annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifié à tout moment, sans avis et au non jugement de la Société Ottimade srl.

**PAIEMENT:** le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, aique d'imperfections évidentes pour des défauts peut retarder le paiement des factures.

**LIVRAISON:** le délai de livraison prend effet au paiement advenu.

**COMMANDES:** en considération des erreurs ou incompréhensions, issues de commande, passée par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée sans attestation de commande écrite.

**TRANSPORT:** la marchandise voyage au risque de l'acheteur. Contestations éventuelles sur l'état défectueux du matériel seront signalées par écrit au transporteur au moment de l'acceptation de la marchandise. La réclamation n'est valable que si elle est faite avant les 8 jours suivants la réception de la marchandise.

**EMBALLAGE:** l'emballage est compris dans le prix de l'appareil.

**MOTEURS ET INSTALLATIONS:** le prix concerne les appareils, à moteur de puissance et tension en usage dans le cadre de la Communauté Européenne.

**GARANTIE:** tous les éléments composant les appareils, à l'exception des parties électriques, sont couverts par 12 mois de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. La garantie exclut les réparations éventuelles provoquées par l'usure, un mauvais entretien, par l'acheteur. L'expédition des pièces sera effectuée en port payé. Les pièces remplacées en garantie seront facturées dans tous les cas; à la réception des composants pour lesquels il a été demandé le replacement (livrés en port franc et donc frais de transport et d'emballage à la charge du client) une note de crédit sera emise.

La garantie ne prévoit pas le remplacement de l'appareil et les frais de main-d'oeuvre pour les pièces de rechange et d'accessoires toute sorte d'autre frais. Pour la fourniture, notre société exclut formellement l'obligation à rembourser des dommages et intérêts directs ou indirects à cause d'un fonctionnement abnormal de l'appareil.

**ESSAI:** avant l'expedition, les appareils et/ou les installations sont soumises à essais dans les ateliers de Ottimade srl. Composants, donnés techniques et caractéristiques pourront subir des variations à tout moment.

**DONNÉES TECHNIQUES:** les descriptions et dessins sont fournis à titre d'information, il est interdit d'en faire des copies, de les faire visionner ou d'en faire part à des tiers. Les indications de poids et dimensions sont toujours approximatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans a cun préavis.

**DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS:** toute dérogations éventuelle aux précédentes conditions générales, pour fourniture décidée de commun accord entre les deux parties intéressées, sera stipulée par écrit et restera strictement limitée à ce q'il sera spécifiquement convenu et n'implicquera aucun renouvellement des autres conditions générales, qui resteront inchangées tant qu'aucun accord préalable ne soit pris le cas échéant.

**TRIBUNAL COMPETENT:** pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconnaissent la compétence exclusive du tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même en cas d'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.





Rev.  
01 - 02 - 2021

## ICONS LEGEND

Legenda icone | Legende Symbole | Légende icônes | Leyenda iconos | Легенда икон

 **MECHANICAL** | Meccanico | Mechanische | Mécanique | Mecánico | Механическая  
Mécanique | Mecánico | Механическая

 **DEPTH 60 CM** | Profondità 60 cm | Tiefe 60 cm | Profondeur 60 cm | Profundidad 60 cm | Глубина 60 см  
Tiefe 60 cm | Profondeur 60 cm | Profundidad 60 cm | Глубина 60 см

 **DIGITAL** | Digitale | Digitalen | Numérique | Digital | Цифровой

 **PIZZA 30 CM** | 30 cm pizza | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Пицца 30 см  
Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Пицца 30 см

 **PIZZA 35 CM** | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см  
Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см

 **PIZZA 32 CM** | 32 cm pizza | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Пицца 32 см  
Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Пицца 32 см

 **PIZZA 40 CM** | 40 cm pizza | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Пицца 40 см  
Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Пицца 40 см

 **PIZZA 33 CM** | 33 cm pizza | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Пицца 33 см  
Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Пицца 33 см

 **PIZZA 45 CM** | 45 cm pizza | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Пицца 45 см  
Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Пицца 45 см

 **PIZZA 34 CM** | 34 cm pizza | Pizza 34 cm | Pizza 34 cm | Pizza 34 cm | Пицца 34 см  
Pizza 34 cm | Pizza 34 cm | Пицца 34 см

 **1 PIZZA** | 1 pizza | 1 Pizza | 1 pizza | 1 пицца

 **6 PIZZAS** | 6 pizze | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пицц

 **2 PIZZAS** | 2 pizze | 2 Pizzen | 2 pizzas | 2 pizzas | 2 пиццы

 **6 PIZZAS** | 6 pizze | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пицц

 **3 PIZZAS** | 3 pizze | 3 Pizzen | 3 pizzas | 3 pizzas | 3 пиццы

 **9 PIZZAS** | 9 pizze | 9 Pizzen | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пицц

 **4 PIZZAS** | 4 pizze | 4 Pizzen | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы

 **40X60 CM TRAY** | Teglia 40x60 cm | Pfanne 40x60 cm | Plaque 40x60 cm | Bandeja 40x60 cm | Противень 40x60 см  
Pfanne 40x60 cm | Plaque 40x60 cm | Bandeja 40x60 cm | Противень 40x60 см

 **3 TRAYS** | 3 teglie | 3 Pfannen | 3 plaques | 3 bandejas | 3 противни

 **1 TRAY** | 1 teglia | 1 Pfanne | 1 plaque | 1 bandeja | 1 противень

 **4 TRAYS** | 4 teglie | 4 Pfannen | 4 plaques | 4 bandejas | 4 противни

 **2 TRAYS** | 2 teglie | 2 Pfannen | 2 plaques | 2 bandejas | 2 противни

 **5 TRAYS** | 5 teglie | 5 Pfannen | 5 plaques | 5 bandejas | 5 противни

**AS STANDARD | DI SERIE | SERIENMÄSSIG | EN STANDARD | COMO ESTÁNDAR | СТАНДАРТ**

 **TIMER** | Timer | Timer | Minuteur | Temporizador | Таймер

 **12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER** | Trasformatore 12V e portalampada | Transformator 12 V und Lampenfassung | Transformateur 12V et porte lampe | Transformador 12V y portalámpara | Трансформатор 12V патрон лампы

 **VENTILATED CHAMBER** | Camera ventilata | Belüftet Kammer | Chambre ventilée | Cámara ventilada | Вентилируемая камера

 **SMOKE CONDENSATION** | Condensazione fumi | Rauchgaskondensation | Condensation des fumées | Condensación de humos | Конденсация паров

 **ELECTRIC FOOT PEDAL** | Pedale elettrico | Elektrisches pedal | Pédales électriques | Pedal eléctrico | Электрический педаль

 **SECOND SPEED** | Seconda velocità | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Вторая скорость

 **WHEELS** | Ruote | Räder | Roulettes | Ruedas | Колеса

 **INCREASED SPEED** | Velocità aumentata | Gesteigerte Geschwindigkeit | Vitesse augmentée | Mayor Velocidad | Увеличенная скорость

 **STAND** | Supporto | Untergestell | Support | Soporte | Подставка

**OPTIONAL | OPTIONAL | OPTIONAL | OPTION | OPCIONAL | ОПЦИЯ**

 **INTERNAL LIGHT** | Luce interna | Innenlicht | Lumière d'intérieur | Luz interna | Внутренний свет

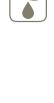
 **ELECTRIC FOOT PEDAL** | Pedale elettrico | Elektrisches pedal | Pédales électriques | Pedal eléctrico | Электрический педаль

 **STEAM GENERATOR** | Vaporiera | Vaporizer | Töpfe | Vapeur | Vapor | Медленноварка

 **WHEELS** | Ruote | Räder | Roulettes | Ruedas | Колеса

 **VENTILATED CHAMBER** | Camera ventilata | Belüftet Kammer | Chambre ventilée | Cámara ventilada | Вентилируемая камера

 **WINDPROOF CHIMNEY** | Camino antivento | Winddichter Kamin | Cheminée coupe-vent | Chimenea antiviento | Камин с защитой от ветра

 **SMOKE CONDENSATION** | Condensazione fumi | Rauchgaskondensation | Condensation des fumées | Condensación de humos | Конденсация паров

 **STAND** | Supporto | Untergestell | Support | Soporte | Подставка

 **SECOND SPEED** | Seconda velocità | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Вторая скорость

 **EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS** | Raccordo per fornì a gas da sovrapporre | Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen | Raccord pour fours à gaz à superposer | Empalme para hornos de gas apilables | Пристосование для установки газовых печей в колонну

 **OPTIONAL** | Optional | Optional | Option | Opcional | Опција

 **DIGITAL** | Digitale | Digitalen | Numérique | Digital | Цифровой

 **12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER** | Trasformatore 12V e portalampada | Transformator 12 V und Lampenfassung | Transformateur 12V et porte lampe | Transformador 12V y portalámpara | Трансформатор 12V патрон лампы



Ottimade

**OTTIMADE**

Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy  
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878  
[info@ottimade.com](mailto:info@ottimade.com) - [www.ottimade.com](http://www.ottimade.com)