



CONVEYOR OVENS

CATALOGUE 2020-2021

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 vidrio 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.



Special voltages available on request

Voltaggi speciali su richiesta

Sonderanschlüsse sind auf Anfrage verfügbar

Voltages spéciales sur demande

Bajo pedido voltajes especiales

Специальное напряжение по индивидуальному запросу

			TUNNEL C/40	TUNNEL C/50	TUNNEL C/65	TUNNEL C/80	
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	> Temperature de travail	0-350	0-350	0-350	0-350	
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio	> Рабочая температура					
> Arbeitstemperatur							
> Power supply	> Alimentazione	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
> Alimentazione	> Alimentación						
> Anschluss	> Питание						
> Power	> Puissance	7,8	14,2	18,4	24,4		
> Potenza	> Potencia	26500	48500	63000	83000		
> Heizleistung	> Мощность	6700	12200	15800	21000		
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	33,9	61,7	75,7	106,1		
> Assorbimento monofase	> Absorción electrica monofásica						
> Einphasiger Stromentnahmen	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	11,3	20,6	25,2	35,4		
> Assorbimento trifase	> Absorción electrica trifásica						
> Drehstromentnahme	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	1500X2	2800X2	3600X2	6000X2		
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo						
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов						
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	2200X2	4100X2	5400X2	6000X2		
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera						
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов						
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H	cm	142,5 98,5 45,0	186,0 121,0 50,0	207,0 132,0 56,0	225,0 156,0 60,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas						
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры						
> External dimensions with stand	> Dim. Extérieures avec support	W D H	cm	142,5 98,5 108,0	186,0 121,0 103,0	207,0 132,0 109,0	225,0 156,0 113,0
> Dimens. esterne con supporto	> Medidas externas con soporte						
> Außenabmessungen mit Untergestell	> Внешние габариты с подставкой						
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H	cm	40,0 54,0 10,0	50,0 75,0 10,0	65,0 100,0 10,0	80,0 110,0 10,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas						
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры						
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	cm	147,5 111,5 73,0	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	251,5 183,0 91,5
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje						
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки						
> Net weight	> Poids net	kg	101,0	255,0	284,0	411,0	
> Peso netto	> Peso neto						
> Nettogewicht	> Вес-нетто						
> Gross weight	> Poids brut	kg	163,0	318,0	367,0	480,0	
> Peso lordo	> Peso bruto						
> Bruttogewicht	> Вес-брутто						



TUNNEL C/40 GAS

TUNNEL C/50 GAS

TUNNEL C/65 GAS

TUNNEL C/80 GAS

PATENT PENDING MODEL



			D	S	D	S	D	S	D	S
> Working temperature	> Temperature de travail	°C								
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio		0-350		0-350		0-350		0-350	
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура									
> Power supply	> Alimentation	volt								
> Alimentazione	> Alimentación		230		230		230		230	
> 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								
> External dimensions	> Dim. extérieures	W cm	8900		17300		19400		19400	
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	D cm	142,5		186,0		207,0		225,0	
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры	H cm	101,5		120,0		137,5		156,0	
			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	40,0		50,0		65,0		80,0	
> Dimensioni interne	> Medidas internas	D cm	54,0		75,0		100,0		110,0	
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры	H cm	10,0		10,0		10,0		10,0	
> 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

	\emptyset	SC/40	SC/50	SC/65	SC/80
	(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	D cm	H cm	SC/40	SC/50	SC/65	SC/80
> Dimensioni	> Medidas	60,0	85,0				110,0	120,0	144,0	120,0
> Abmessungen	> Размеры	86,5	104,0				53,0	53,0	53,0	144,0
		63,5								53,0

> Net weight		> Poids net		kg	24,0	30,0	33,0	36,0	SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
> Peso netto	> Peso neto	> вес-нетто										
> Nettogewicht												

**STAINLESS STEEL STAND**

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

> Dimensions		> Diménsions		W cm	D cm	H cm	SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
> Dimensioni	> Medidas	60,0	85,0				110,0	120,0	144,0	120,0
> Abmessungen	> Размеры	86,5	104,0				27,0	27,0	27,0	27,0
		30,0								

> Net weight		> Poids net		kg	14,0	23,0	26,0	29,0	SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
> Peso netto	> Peso neto	> вес-нетто										
> Nettogewicht												

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 approssimative.

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

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

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

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 - 03 - 2020

ICONS LEGEND

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



MECHANICAL | Meccanico | Mechanische | Mécanique | Mecánico | Механическая



DEPTH 60 CM | Profondità 60 cm | 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 35 CM | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | 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 40 CM | 40 cm pizza | Pizza 40 cm | 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 45 CM | 45 cm pizza | Pizza 45 cm | 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



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 pizzas | 2 pizzas | 2 пиццы



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



3 PIZZAS | 3 pizze | 3 pizzas | 3 pizzas | 3 пиццы



9 PIZZAS | 9 pizze | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пицц



4 PIZZAS | 4 pizze | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы



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



3 TRAYS | 3 teglie | 3 Pfannen | 3 plaques | 3 bandejas | 3 противней



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



4 TRAYS | 4 teglie | 4 Pfannen | 4 plaques | 4 bandejas | 4 противней



2 TRAYS | 2 teglie | 2 Pfannen | 2 plaques | 2 bandejas | 2 противней



5 TRAYS | 5 teglie | 5 Pfannen | 5 plaques | 5 bandejas | 5 противней

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



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



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



WHEELS | Ruote | Räder | Roulettes | Ruedas | Колеса



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



STAND | Supporto | Untergestell | Support | Soporte | Подставка



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

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



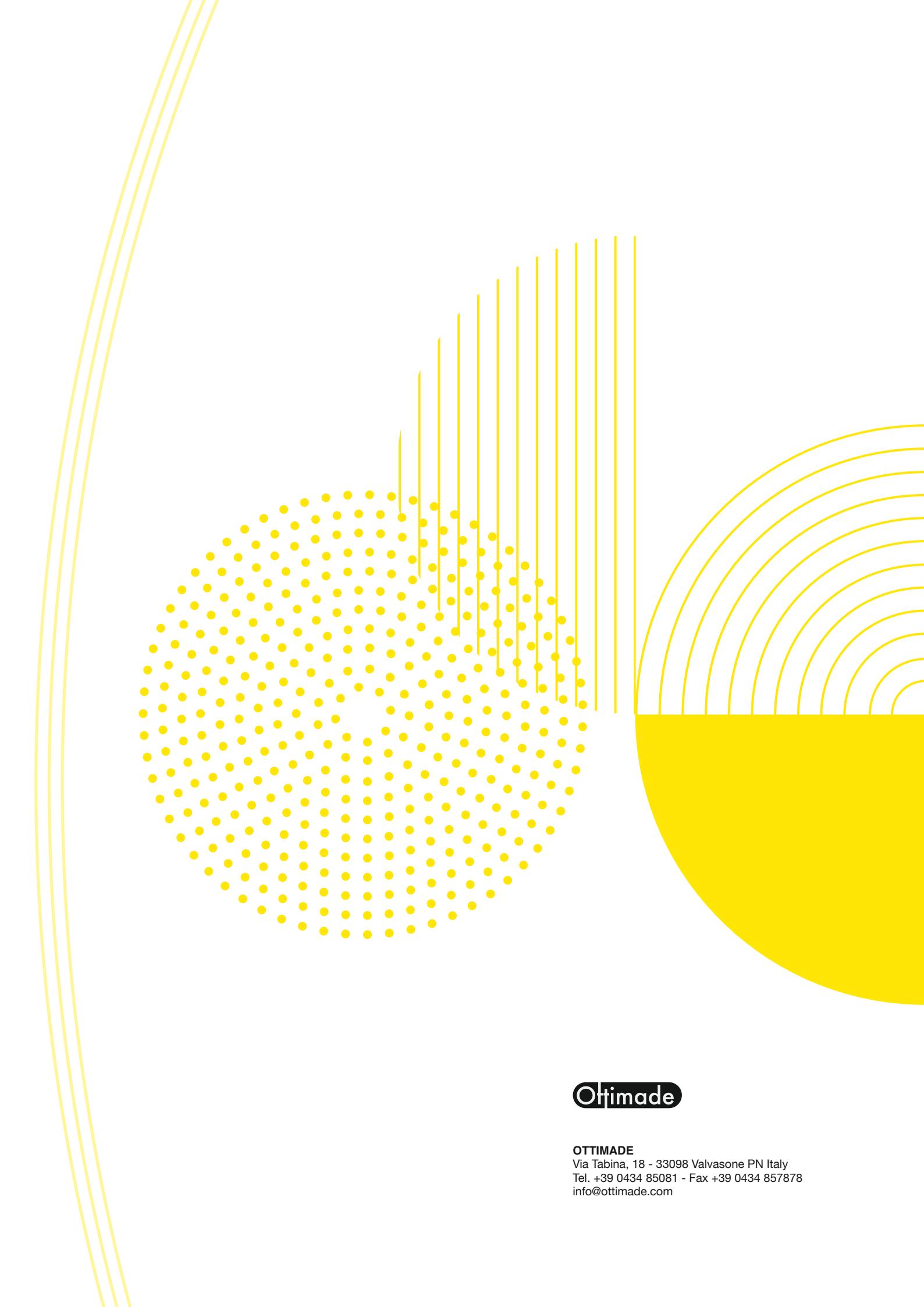
EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS | Raccordo per fornì a gas da sovrapporre | Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen | Raccord pour fours à gaz à superposer | Empalme para hornos de gas apilables | Пристосование для установки газовых печей в колонну



OPTIONAL | Optional | Optional | Option | Opcional | Опција



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