

Optimade

# Conveyor ovens





# Conveyor ovens

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

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

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

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

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

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

# Tunnelc

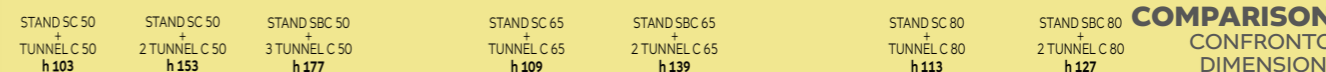
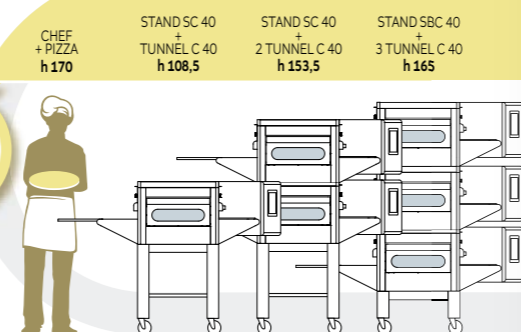
CONVEYOR OVENS



DIGITAL DIGITALE

CHAMBER CAMERA

MAX 350° WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO



SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

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



Door for cooking inspection  
Porta per ispezione cottura  
Tür für die Kontrolle des Backvorgangs

Porte pour le contrôle de la cuisson  
Puerta Para Inspección De La Cocción  
Дверца для контроля выпечки



Using the control panel to set cooking parameters is intuitive and easy thanks to the latest 7" touch screen interface

L'utilizzo del pannello di controllo per il settaggio dei parametri di cottura è intuitivo e agevole grazie anche all'interfaccia con touch screen capacitivo da 7" di ultima generazione

Die Einstellung der Backparameter über das Bedienfeld ist dank dem modernen kapazitiven 7-Zoll-Touchscreen intuitiv und einfach

L'utilisation du panneau de commande pour régler les paramètres de cuisson est intuitive et facile grâce à l'interface tactile de 7" de dernière génération

Utilizar el panel de control para ajustar los parámetros de cocción es intuitivo y fácil gracias a la pantalla táctil de última generación de 7"

Использование панели управления для установки параметров приготовления интуитивно понятно и просто благодаря интерфейсу 7-дюймового емкостного сенсорного экрана последнего поколения



ACCESSORIES FOR OVENS

The conveyor ovens are stackable. This allows to double or triple productivity

I forni Tunnel sono sovrapponibili. Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività

Die Tunnel öfen können übereinander gestellt werden. Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. Verdreifacht

Les fours Tunnel sont superposables. Cela permet de doubler ou tripler la productivité

Los hornos Tunnel pueden ser superpuestos. Esto permite doblar o triplicar la productividad

Конвейерные печи можно штабелировать. Это позволяет удвоить или утроить производительность

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

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

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

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

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

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

# Tunnelc

**ELECTRIC CONVEYOR OVENS**



**DIGITAL DIGITALE**

**CHAMBER CAMERA**

**WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO**

Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately

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

Zwei Thermostate zur separaten Kalibrierung der Betriebstemperaturen von oben und unten

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

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

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



**OPTIONAL**



SPECIAL VOLTAGES AVAILABLE ON REQUEST

VOLTAGGI SPECIALI SU RICHIESTA

SONDERANSCHLUSSGEN SIND AUF ANFRAGE VERFÜGBAR

VOLTAGES SPÉCIALES SUR DEMANDE

BAJO PEDIDO VOLTAJES ESPECIALES

СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРЯСУ

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

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

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

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

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

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



DIGITAL DIGITALE		Tunnel C 40	Tunnel C 50	Tunnel C 65	Tunnel C 80
MODELLO					
CHAMBERS CAMERA	n°	1	1	1	1
PIZZE/HOUR PIZZE/ORA	n°	26	43	103	120
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	0 - 350	0 - 350	0 - 350	0 - 350
POWER   POTENZA	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
	BTU/hr	26500	48500	63000	83000
	kcal/h	6700	12200	15800	21000
TOP	W	1500x2	2800x2	3600x2	6000x2
BOTTOM	W	2200x2	4100x2	5400x2	6000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	33,9	61,7	75,7	106,1
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	11,3	20,6	25,2	35,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	40,0	50,0	65,0	80,0
	D cm	54,0	75,0	100,0	110,0
	H cm	10,0	10,0	10,0	10,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	136,5	190,0	219,0	237,0
	D cm	100,5	122,0	139,0	158,0
	H cm	46,5	51,5	57,5	61,5
EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	W cm	136,5	190,0	219,0	237,0
	D cm	100,5	122,0	139,0	158,0
	H cm	110,0	105,0	111,0	115,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	147,5	203,5	226,5	251,5
	D cm	111,5	143,5	148,5	183,0
	H cm	73,0	76,0	85,5	91,5
NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	101,0	255,0	284,0	411,0
GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	163,0	318,0	367,0	480,0
STAND SUPPORTO		•	•	•	•
VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA		•	•	•	•


• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

# TunnelCgas

 **GAS CONVEYOR OVENS**



 **DIGITAL DIGITALE**

 The gas conveyor oven is equipped with every safety device

Der Ofen ist mit allen notwendigen Vorrichtungen ausgestattet, um maximale Sicherheit zu gewährleisten


El horno dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad

 **CHAMBER CAMERA**

Il forno è dotato di ogni dispositivo necessario per operare con la massima sicurezza

Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale

Газовая конвейерная печь оснащена всеми необходимыми предохранительными устройствами

 **WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO**



OTTIMADE TUNNEL GAS OVENS ARE PATENTED

DIE ÖFEN DER SERIE TUNNEL GAS VON OTTIMADE SIND ZUM PATENT ANGEMELDET

LOS HORNOS TUNNEL GAS DE OTTIMADE SON PATENTADOS

I FORNI TUNNEL GAS DI OTTIMADE HANNO BREVETTO DEPOSITATO

LE FOUR TUNNEL GAS DE OTTIMADE A UN BREVET DÉPOSÉ

ПЕЧИ TUNNEL GAS OT OTTIMADE ИМЕЮТ ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЙ ПАТЕНТ

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

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














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

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

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

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



MODEL MODELLO	Tunnel C 40 Gas	Tunnel C 50 Gas	Tunnel C 65 Gas	Tunnel C 80 Gas
 <b>CHAMBERS CAMERA</b>	n° 1	1	1	1
 <b>PIZZE/HOUR PIZZE/ORA</b>	n° 26	43	103	120
 <b>WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO</b>	°C 0 - 350	0 - 350	0 - 350	0 - 350
 <b>POWER   POTENZA</b>	kW 10,4	20,1	22,6	22,6
	BTU/hr 35500	68500	77000	77000
	kcal/h 8900	17300	19400	19400
 <b>POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE</b>	volt 230	230	230	230
 <b>INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE</b>	W cm 40,0	50,0	65,0	80,0
	D cm 54,0	75,0	100,0	110,0
	H cm 10,0	10,0	10,0	10,0
 <b>EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE</b>	W cm 136,5	190,0	219,0	237,0
	D cm 100,5	122,0	139,0	158,0
	H cm 46,5	51,5	57,5	61,5
 <b>EXTERNAL DIMENSIONS WITH STAND DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO</b>	W cm 136,5	190,0	219,0	237,0
	D cm 100,5	122,0	139,0	158,0
	H cm 110,0	105,0	111,0	115,0
 <b>PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO</b>	W cm 147,5	203,5	226,5	251,5
	D cm 111,5	143,5	148,5	183,0
	H cm 73,0	76,0	85,5	91,5
 <b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	kg 140,0	275,0	304,0	421,0
 <b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	kg 190,0	338,0	387,0	500,0
 <b>STAND SUPPORTO</b>	•	•	•	•
 <b>VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA</b>	•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE



Stainless steel conveyor belt  
Nastro trasportatore in acciaio inox

Förderband aus edelstahl  
Bande transporteuse en acier inox

Cinta transportadora de acero inoxidable  
Транспортер из нержавеющей стали



The conveyor belt guarantees greater production

Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività

Ein Förderband sorgt für höhere Produktivität

La bande transporteuse garantit une plus grande productivité

La cinta transportadora garantiza una mayor productividad

Конвейерная лента обеспечивает более высокую производительность



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

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

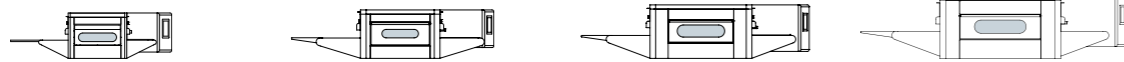
Sie können für jedes Gericht individuelle Backvorgänge erstellen und diese einfach abrufen. Die Wi-Fi-Verbindung ermöglicht die Überwachung von Zeit und Verbrauch

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

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

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

**GREAT PRODUCTIVITY**  
GRANDE PRODUTTIVITÀ



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

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

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

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

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

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

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

# Stand



## ACCESSORIES FOR CONVEYOR OVENS



The oven support is equipped with four practical wheels with brake

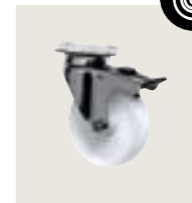
Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno

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

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

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

Подставка для печи оснащена четырьмя удобными колесиками с тормозами



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

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

**PRICE LIST:** the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of the Producer.  
**PAYMENT:** payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.  
**DELIVERY:** the delivery period starts upon receipt of payment.  
**ORDERS:** to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. The Producer reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement

with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of the Producer. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.  
**TRANSPORT:** Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier when accepting the goods. The complaint is only valid if made within 8 (eight) days of receipt of the goods.  
**PACKING:** the packaging is included in the price.  
**MOTORS AND INSTALLATIONS:** the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.  
**WARRANTY:** all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned

carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.  
**TEST:** before delivery, the equipment is tested in the Producer's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.  
**TECHNICAL DATA:** the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.  
**DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS:** any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.  
**PLACE OF JURISDICTION:** for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

**LISTINO PREZZI:** il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio del Produttore.  
**PAGAMENTO:** il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per paesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con R.I.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.  
**CONSEGNA:** il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.  
**ORDINANTE:** in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. Il Produttore si riserva l'obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non

saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dal Produttore. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarar risolto il contratto di vendita.  
**TRASPORTO:** I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.  
**IMBALLO:** l'imballo è incluso nel prezzo.  
**MOTORI E IMPIANTI:** i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.  
**GARANZIA:** tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque

fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.  
**COLLAUDO:** prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del Produttore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.  
**DATI TECNICI:** Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.  
**DEROGHE E NOVAZIONI:** qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.  
**FORO COMPETENTE:** per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

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

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

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

**AUFTRAGGEBER:** in anbertracht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen 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 Hersteller behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.

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

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

**VERPACKUNG:** die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschliesslich.

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

**GARANTIE:** alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die 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 ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**EMBALLAGE :** l'emballage est inclus dans le prix.

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

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

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

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














































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

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

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



**ICONS LEGEND**  
**LEGENDE ICONE**  
**LEGENDE SYMBOLE**  
**LEGENDE ICÔNES**  
**LEYENDA ICONOS**  
**ЛЕГЕНДА ИКОН**

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

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



**OTTIMADE**

VIA TABINA, 18

33098 VALVASONE PN ITALY

TEL. +39 0434 85081

FAX +39 0434 857878

INFO@OTTIMADE.COM

WWW.OTTIMADE.COM

---