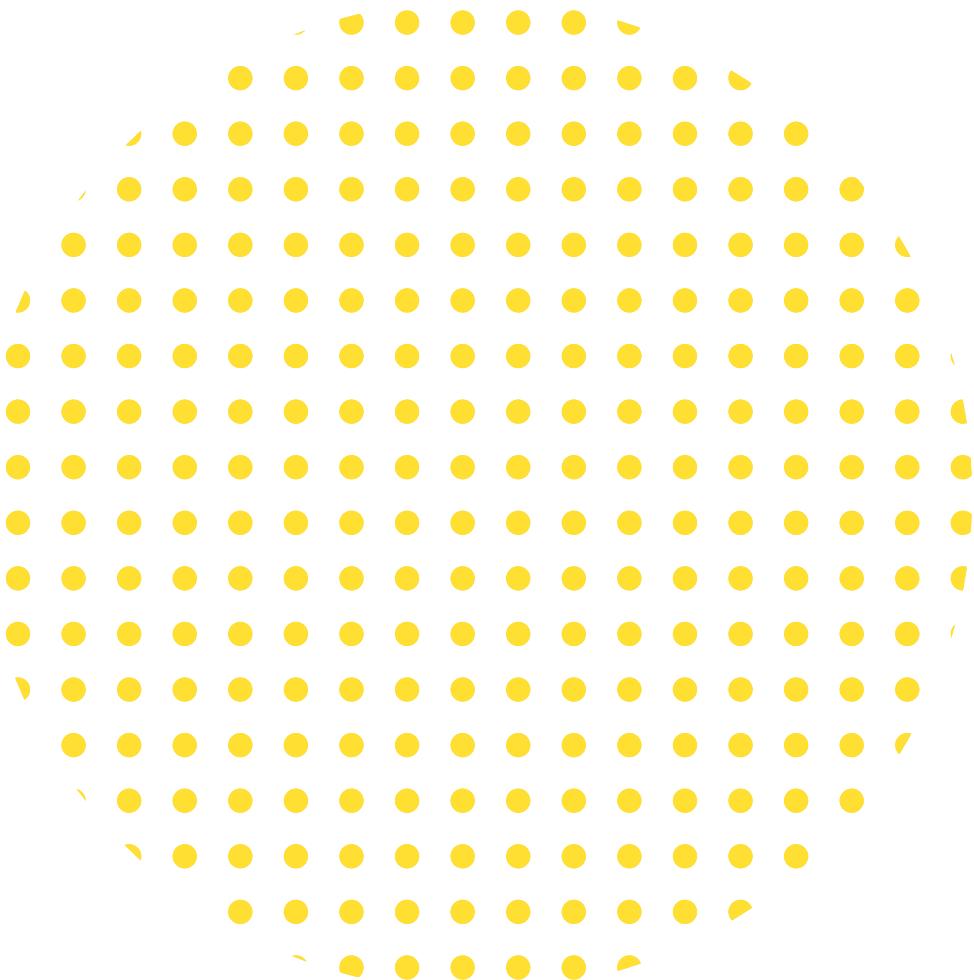




ELECTRIC OVENS

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

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).

						
						
> 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 > Kammer	> Chambres > Càmeras > 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 eléctrica 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 eléctrica 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	61,5 50,0 28,0	61,5 50,0 28,0	61,5 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	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	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

			(M) 12v	(32)	(M) 12v	(32)	(M) 12v	(32)
> 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°		2	2	2		
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW		2,4	2,4	3,2		
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase		10,4	10,4	13,9		
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica 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		800x2	800x2	800x2		
> 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		61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0	61,5 50,0 43,0		
> 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	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 51,0	67,0 60,0 51,0	67,0 60,0 51,0		
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg		33,0	32,0	33,0		
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg		44,0	33,0	34,0		



MAXINE 1/50 2T

MAXINE 1/50
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 > Cámaras > 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 36,0	91,5 69,0 36,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm cm cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
> 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-брутто	kg	56,0	56,0



MAXINE 2/50 3T

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

| | 12v 1 1 1 1 |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 12v 1 1 1 1 |

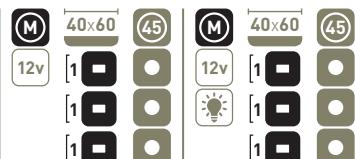
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230-400	230-400	230-400	230-400
> 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 eléctrica 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 eléctrica 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 53,0	91,5 69,0 53,0	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	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
> 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 6T

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



> 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°	3	3
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	12,0	12,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	52,2	52,2
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	17,4	17,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	2000x3	2000x3
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2000x3	2000x3
> External dimensions > 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
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm cm cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
> Packing dimensions > 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
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	114,0	114,0
> Gross weight > 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

Führungsschienen 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	85,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	cm	68,0
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры		63,5
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H	54,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas	cm	50,0
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры		14,0
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	97,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	cm	77,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки		75,0
> 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 |

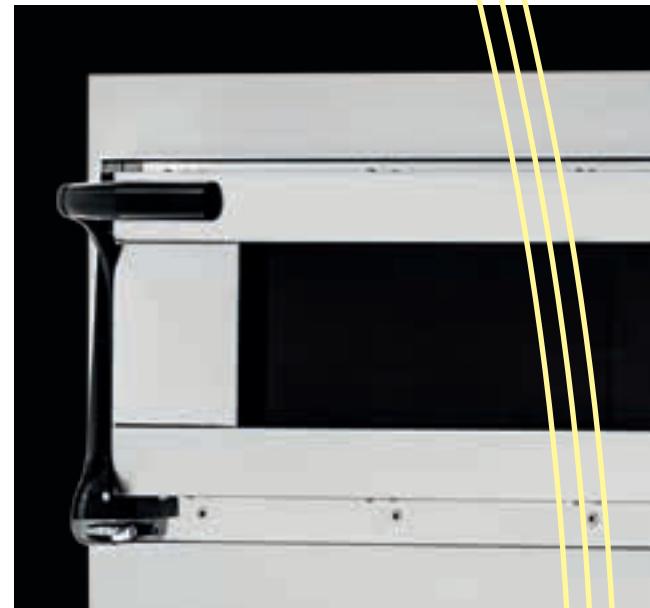
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



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).

						
						<u>ALFA 44 MEDIUM</u>
						
			12v	12v	12v	
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	> Temperature de travail	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercio					
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура					
> Power supply	> Alimentazione	> Alimentation	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Anschluss	> Alimentación					
> Питание						
> Chambers	> Camere	> Chambres	n°	1	2	2
> Kammern	> Kammer	> Cámaras				
> Рабочая камера		> Рабочая камера				
> Power	> Potenza	> Puissance	kW	4,7	9,4	9,4
> Heizleistung	> Potencia	> Potencia				
	> Мощность	> Мощность				
> Electrical absorption Single Phase	> Assorbimento monofase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	20,4	40,9	40,9
> Einphasiger Stromentnahm	> Absorcion electrica monofásica					
	> Электрическое поглощение одной фазы					
> Electrical absorption Three Phase	> Assorbimento trifase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	10,2	20,4	20,4
> Drehstromentnahm	> Absorcion electrica trifásica					
	> Электрическое поглощение одной фазы					
> Top heating element power	> Potenza resistenza cielo	> Puissance resistance plafond	W	2350x1	2350x2	2350x2
> Oben Heizelementeleistung	> Potencia resistencia techo					
	> Мощность верхних ТЭНов					
> Bottom heating element power	> Potenza resistenza platea	> Puissance resistance sol	W	2350x1	2350x2	2350x2
> Unten Heizelementeleistung	> Potencia resistencia solera					
	> Мощность нижних ТЭНов					
> External dimensions	> Dimensioni esterne	W	cm	97,5	97,5	90,0
> Außenabmessungen	> Medidas externas	D	cm	92,5	92,5	87,0
	> Внешние габ. размеры	H	cm	41,5	74,5	74,5
> Internal dimensions	> Dimensioni interne	W	cm	66,0	66,0	66,0
> Innenabmessungen	> Medidas internas	D	cm	66,0	66,0	66,0
	> Внутренние размеры	H	cm	14,0	14,0	14,0
> Packing dimensions	> Dimensioni imballo	W	cm	102,0	102,0	102,0
> Verpackungsabmessungen	> Medidas del embalaje	D	cm	102,0	102,0	102,0
	> Размеры упаковки	H	cm	57,0	90,0	90,0
> Net weight	> Peso netto	kg		75,0	122,0	117,0
> Nettogewicht	> Peso neto					
	> Вес-нетто					
> Gross weight	> Peso lordo	kg		88,0	136,0	131,0
> Bruttogewicht	> Peso bruto					
	> Вес-брutto					



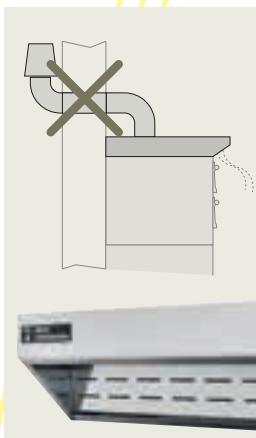
ALFA 6

ALFA 66

ALFA 6L

ALFA 66L

			ALFA 6	ALFA 66	ALFA 6L	ALFA 66L
> 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	> Càmeras					
> Kammern	> Рабочая камера					
> Power	> Puissance	kW	7,2	14,4	7,2	14,4
> Potenza	> Potencia					
> Heizleistung	> Мощность					
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé	Amp x phase	31,3	62,6	31,3	62,6
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica					
> Einphasiger Stromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы					
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé	Amp x phase	10,4	20,9	10,4	20,9
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica					
> Drehstromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы					
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond	W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo					
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов					
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol	W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera					
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов					
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H	97,5 121,5 41,5	97,5 121,5 74,5	130,5 93,0 41,5	130,5 93,0 74,5
> Dimensioni esterne	> Medidas externas					
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры					
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W D H	66,0 99,0 14,0	66,0 99,0 14,0	99,0 66,0 14,0	99,0 66,0 14,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas					
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры					
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	102,0 127,0 57,0	102,0 127,0 90,0	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje					
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки					
> Net weight	> Poids net	kg	100,0	181,0	115,0	196,0
> Peso netto	> Peso neto					
> Nettogewicht	> Вес-нетто					
> Gross weight	> Poids brut	kg	115,0	197,0	130,0	212,0
> Peso lordo	> Peso bruto					
> Bruttogewicht	> Вес-брутто					



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	> Téc				
	m³/h				
	400				
> Dimensions	> Diménsions	W			
> Dimensioni	> Medidas	D	cm		
> Abmessungen	> Размеры	H			
> Net weight	> Poids net	kg			
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
	22,0				
	29,0				
	20,0				
	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

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	> Téc				
	m³/h				
	400				
> Dimensions	> Diménsions	W			
> Dimensioni	> Medidas	D	cm		
> Abmessungen	> Размеры	H			
> Net weight	> Poids net	kg			
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
	10,00				
	12,80				
	10,00				
	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 refractiva 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 62,5 86,0	91,5 62,5 76,0	97,5 81,5 96,0 86,0	90,0 76,0 86,0	97,5 110,5 96,0 86,0	90,0 76,0 86,0	97,5 110,5 96,0 86,0	130,5 81,5 96,0 86,0	97,5 110,5 96,0 86,0	
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	23,0	23,0	32,0	31,0	38,0	38,0	38,0	38,0	38,0	

OPTIONAL

4 castors set / Set di 4 ruote / 4 Räder
Ensemble de 4 roues / Juego de 4 ruedas / Набор из 4-x 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).

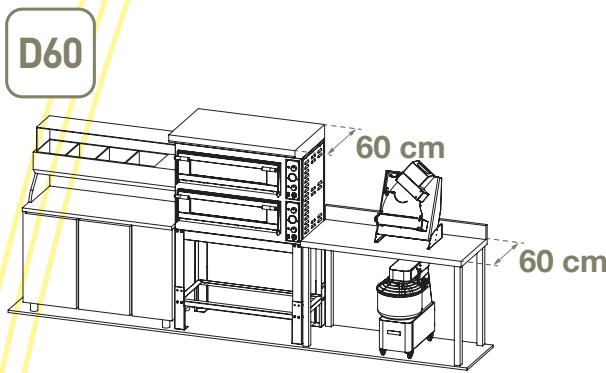
Der elektrische Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Es ist wie folgt ausgestattet: Kochfläche in Schamottsteine, Mantel-Heizelemente, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung. Spannung ist 400V dreiphasig + neutral. Sonder Spannungen sind auf Anfrage verfügbar.



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

ALFA XL 22L

ALFA XL 3L

ALFA XL 33L

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

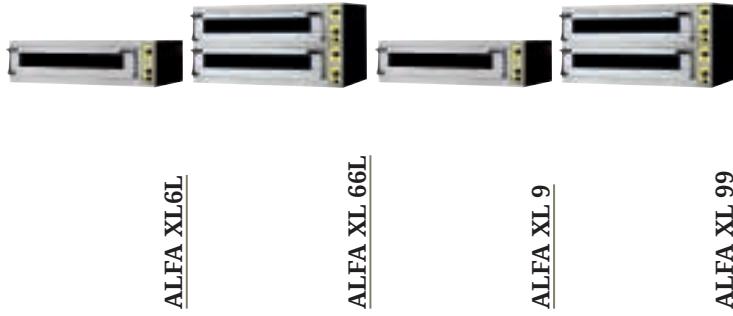
ALFA XL 4

ALFA XL 44

ALFA XL 6

ALFA XL 66

> Working temperature	> Temperature de travail > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Power supply	> Alimentation > Alimentazione > Anschluss	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers	> Chambres > Camere > Kammern	n°	1	2	1	2	
> Power	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0	
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3	
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	Amp x phase	13,0	26,1	13,0	26,1	
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6	
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6	
> External dimensions	> Dim. extérieures > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	W D H	cm	100,0 95,5 41,5	100,0 95,5 74,5	100,0 131,5 41,5	100,0 131,5 74,5
> Internal dimensions	> Dim. intérieures > Dimensioni interne > Innenabmessungen	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
> Packing dimensions	> Dim. emballage > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	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
> Net weight	> Poids net > Peso neto > Nettogewicht	kg	77,0	139,0	110,0	198,0	
> Gross weight	> Poids brut > Peso bruto > Bruttogewicht	kg	90,0	153,0	125,0	215,0	

**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 расстойочными шкафами

			ALFA XL6L	ALFA XL 66L	ALFA XL 9	ALFA XL 99	
> 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 > Kammer	> Chambres > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2	
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	9,0	18,0	13,2	26,4	
> Electrical absorption Single Phase > 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	
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	13,0	26,1	19,1	38,3	
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200X3	2200x6	
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1500x3	1500x6	2200X3	2200x6	
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm cm cm	136,0 95,5 41,5	136,0 95,5 74,5	136,0 131,5 41,5	136,0 131,5 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm cm cm	108,0 72,0 14,0	108,0 72,0 14,0	108,0 108,0 14,0	108,0 108,0 14,0
> Packing dimensions > 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
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	123,0	176,0	156,0	269,0	
> Gross weight > 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
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	45 - 455	45 - 455	45 - 455
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Chambers > Camere > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	26,1	52,2	39,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение трех фаз	Amp x phase	8,7	17,4	13,0
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000X3	1000X6	1500X3
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	100,0 96,0 41,5	100,0 96,0 74,5	100,0 132,0 41,5
> Internal dimensions > 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
> Packing dimensions > 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
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,0	162,0	115,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	98,0	176,0	130,0
					220,0



MEDEA 6L

MEDEA 66L

MEDEA 9

MEDEA 99

Ovens to be combined with proving chambers

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

			°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	> Càmeras						
> Kammern	> Рабочая камера						
> Power	> Puissance		kW				
> Potenza	> Potencia						
> Heizleistung	> Мощность						
> Electrical absorption Single Phase	> Absorption électrique monophasé		Amp x phase				
> Assorbimento monofase	> Absorción eléctrica monofásica			39,1	78,3	57,4	114,8
> Einphasiger Stromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Electrical absorption Three Phase	> Absorption électrique triphasé		Amp x phase				
> Assorbimento trifase	> Absorción eléctrica trifásica			13,0	26,1	19,1	38,3
> Drehstromentnahmē	> Электрическое поглощение одной фазы						
> Top heating element power	> Puissance resistance plafond		V				
> Potenza resistenza cielo	> Potencia resistencia techo			1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> Oben Heizelementeleistung	> Мощность верхних ТЭНов						
> Bottom heating element power	> Puissance resistance sol		W				
> Potenza resistenza platea	> Potencia resistencia solera			1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
> Unten Heizelementeleistung	> Мощность нижних ТЭНов						
> External dimensions	> Dim. extérieures	W	cm	136,0	136,0	136,0	136,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	D		96,0	96,0	132,0	132,0
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры	H		41,5	74,5	41,5	74,5
> Internal dimensions	> Dim. intérieures	W	cm	108,0	108,0	108,0	108,0
> Dimensioni interne	> Medidas internas	D		72,0	72,0	108,0	108,0
> Innenabmessungen	> Внутренние размеры	H		14,0	14,0	14,0	14,0
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W	cm	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		57,0	90,0	57,0	90,0
> 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

> 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 > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
> Electrical absorption Single Phase > 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
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahm	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm cm cm	100,0 94,0 41,5	100,0 94,0 74,5	100,0 131,0 41,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	cm cm cm	72,0 72,0 14,0	72,0 72,0 14,0	72,0 108,0 14,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	106,0 144,0 57,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	85,4	154,4	115,0	189,0
> Gross weight > 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**

> 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	> Càmeras						
> 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 Stromentnahm	> 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						
> Drehstromtentnahm	> 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 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5	
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	cm					
> 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	cm					
> 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	cm					
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки						
> 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

			CELLIA INOX XL 3L-33L	CELLIA INOX XL 4-44	CELLIA INOX XL 6-66
		40x60		40x60	40x60
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio				
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура				
> Power supply	> Alimentation	volt / Hz	230	230	230
> Alimentazione	> Alimentación				
> Anschluss	> Питание				
> Power	> Puissance	kW	2,0	2,0	2,0
> Potenza	> Potencia				
> Heizleistung	> Мощность				
> Load capacity	> Capacité de charge		6 Trays	12 Trays	12 Trays
> Capacità di carico	> Capacidad de carga				
> Ladevermögung	> Количество устанавливаемых противней				
> Space between trays	> Espace entre les plaques	cm	9,0	9,0	9,0
> Spazio tra le teglie	> Espacio entre las bandejas				
> Abstand der Bleche	> Пространство между лотками				
> External dimensions	> Dim. extérieures	w cm	130,5	100,0	100,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas	d cm	49,0	84,5	120,5
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры	h cm	90,0	90,0	90,0
> Packing dimensions	> Dim. emballage	w cm	138,0	103,0	104,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje	d cm	70,0	103,0	139,0
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки	h cm	104,0	104,0	104,0
> Net weight	> Poids net	kg	73,0	73,0	88,0
> Peso netto	> Peso neto				
> Nettogewicht	> Вес-нетто				
> Gross weight	> Poids brut	kg	81,0	81,0	98,0
> Peso lordo	> Peso bruto				
> Bruttogewicht	> Вес-брутто				





CELLA INOX
XL 9-99

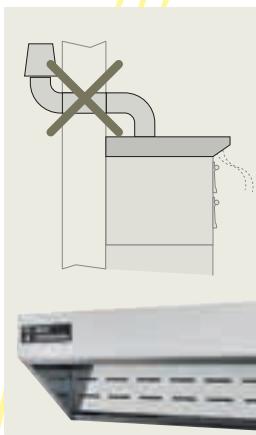
CELLA INOX
XL 6L-66L

**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

			40x60	40x60
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	°C	0 / 60	0 / 60
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio			
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура			
> Power supply	> Alimentation	volt / Hz	230	230
> Alimentazione	> Alimentación			
> Anschluss	> Питание			
> Power	> Puissance	kW	2,0	2,0
> Potenza	> Potencia			
> Heizleistung	> Мощность			
> Load capacity	> Capacité de charge		18 Trays	18 Trays
> Capacità di carico	> Capacidad de carga			
> Ladevermögung	> Количество устанавливаемых противней			
> Space between trays	> Espace entre les plaques	cm	9,0	9,0
> Spazio tra le teglie	> Espacio entre las bandejas			
> Abstand der Bleche	> Пространство между лотками			
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H	136,0 84,5 90,0	136,0 120,5 90,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas			
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры			
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	142,0 104,0 104,0	142,0 140,0 104,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje			
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки			
> Net weight	> Poids net	kg	95,0	114,0
> Peso netto	> Peso neto			
> Nettogewicht	> Вес-нетто			
> Gross weight	> Poids brut	kg	107,0	133,0
> Peso lordo	> Peso bruto			
> Bruttogewicht	> Вес-брутто			





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	> Tечь						
> 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 4-44 COND

KXL 6-66 COND

KXL 6L-66L COND

KXL 9-99 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	> 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						

KXL 2L-22L

KXL 3L-33L

KXL 4-44

KXL 6-66

KXL 6L-66L

KXL 9-99

OPTIONAL

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

OPTIONAL

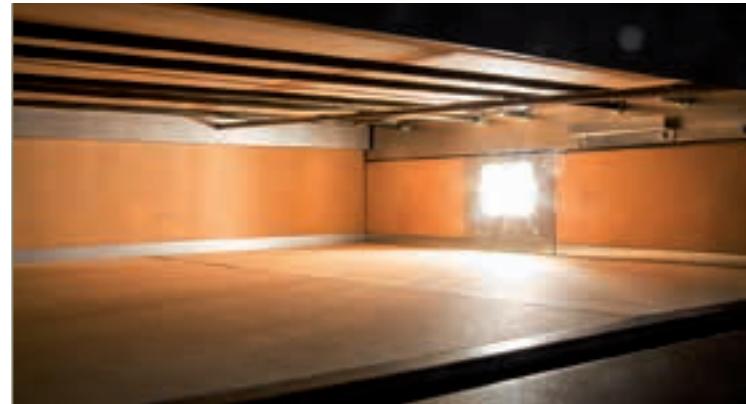
Speed controller / Regolatore di velocità / Drehzahlregler
Régulateur de vitesse / Regulador de Velocidad / переключатель скоростей

TOP AND BOTTOM REFRACTORY STONES

Refrattari cielo e platea
Oben und Unten Schamottsteine
Haut et bas briques réfractaires
Piedra refractiva 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 66L R		MOD. XL 66L 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 Gäröhranze 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	136,0 120,5 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-x 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



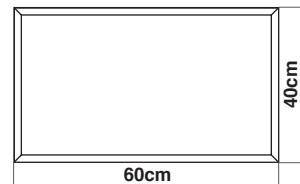
Mizar Glass ovens represent the maximum Ottimade flexibility. They can contain from two to ten 40x60cm trays. The technical features make them an extremely valued solution for those clients who require a multi-use product. Steam generator on request. This version offers the advantage of a large size 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 Einstellen 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 étuves de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами

12v	2	12v	2	12v	3	12v	3	12v	3	12v	3

> 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 > Kammer	> Chambres > Cámaras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción electrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción electrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1150x3	1150X6	1700X3	1700X6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	cm 110,0 108,0 41,5	cm 110,0 108,0 74,5	cm 110,0 132,0 41,5	cm 110,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > 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
> Packing dimensions > 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
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
> Gross weight > 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

12v [4]	12v [4]	12v [5]	12v [5]

> 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 > Càmeras > Рабочая камера	n°	1	2	1	2
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahm	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementeleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementeleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H cm	150,0 108,0 41,5	150,0 108,0 74,5	150,0 132,0 41,5	150,0 132,0 74,5
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H cm	123,0 84,0 17,5	123,0 84,0 17,5	123,0 108,0 17,5	123,0 108,0 17,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	154,0 114,0 57,0	154,0 114,0 90,0	158,0 142,0 57,0	158,0 142,0 90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	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 |

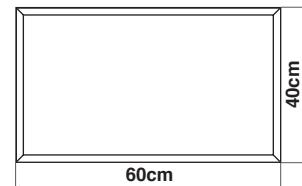
Передняя панель из нержавеющей стали, корпус из окрашенной стали



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 étuvés de fermentation
Hornos combinables a fermentadoras
Печи могут быть скомбинированы с расстойочными шкафами

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

**> 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
> Cámaras
> Рабочая камера

n°

1

1

> Power

> Potenza
> Heizleistung

> Puissance
> Potencia
> Мощность

kW

6,9

10,2

> Electrical absorption Single Phase

> Assorbimento monofase
> Einphasiger Stromentnahm

> Absorption électrique monophasé
> Absorción eléctrica monofásica
> Электрическое поглощение одной фазы

Amp x phase

30,0

44,3

> Electrical absorption Three Phase

> Assorbimento trifase
> Drehstromentnahme

> Absorption électrique triphasé
> Absorción eléctrica trifásica
> Электрическое поглощение одной фазы

Amp x phase

10,0

14,8

> Top heating element power

> Potenza resistenza cielo
> Oben Heizelementeleistung

> Puissance resistance plafond
> Potencia resistencia techo
> Мощность верхних ТЭНов

W

1150x3

1700X3

> Bottom heating element power

> Potenza resistenza platea
> Unten Heizelementeleistung

> Puissance resistance sol
> Potencia resistencia solera
> Мощность нижних ТЭНов

W

1150x3

1700X3

> External dimensions

> Dimensioni esterne
> Außenabmessungen

> Dim. extérieures
> Medidas externas
> Внешние габ. размеры

W

D

H

110,0

108,0

51,0

110,0

132,0

51,0

> Internal dimensions

> Dimensioni interne
> Innenabmessungen

> Dim. intérieures
> Medidas internas
> Внутренние размеры

W

D

H

82,0

84,0

27,0

82,0

108,0

27,0

> Packing dimensions

> Dimensioni imballo
> Verpackungsabmessungen

> Dim. emballage
> Medidas del embalaje
> Размеры упаковки

W

D

H

115,0

115,0

66,5

118,0

142,0

66,5

> Net weight

> Peso netto
> Nettogewicht

> Poids net
> Peso neto
> Вес-нетто

kg

108,0

133,0

> Gross weight

> Peso lordo
> Bruttogewicht

> Poids brut
> Peso bruto
> Вес-брутто

kg

124,0

155,0







**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
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
> Working temperature	> Temperatura d'esercizio	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Temperatura d'esercizio	> Temperatura de ejercicio					
> Arbeitstemperatur	> Рабочая температура					
> Power supply	> Alimentation	volt / Hz	230	230	230	230
> Alimentazione	> Alimentación					
> Anschluss	> Питание					
> Power	> Puissance	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
> Potenza	> Potencia					
> Heizleistung	> Мощность					
> Load capacity	> Capacité de charge		12 Trays	6 Trays	12 Trays	6 Trays
> Capacità di carico	> Capacidad de carga					
> Ladevermögung	> Количество устанавливаемых противней					
> Space between trays	> Espace entre les plaques	cm	12,0	7,8	9,0	7,8
> Spazio tra le teglie	> Espacio entre las bandejas					
> Abstand der Bleche	> Пространство между лотками					
> External dimensions	> Dim. extérieures	W D H	110,0 96,5 90,0	110,0 96,5 55,0	110,0 120,5 90,0	110,0 120,5 55,0
> Dimensioni esterne	> Medidas externas					
> Außenabmessungen	> Внешние габ. размеры					
> Packing dimensions	> Dim. emballage	W D H	113,0 113,0 104,0	113,0 113,0 69,0	116,0 140,0 104,0	116,0 140,0 69,0
> Dimensioni imballo	> Medidas del embalaje					
> Verpackungsabmessungen	> Размеры упаковки					
> Net weight	> Poids net	kg	82,0	62,0	62,0	70,0
> Peso netto	> Peso neto					
> Nettogewicht	> Вес-нетто					
> Gross weight	> Poids brut	kg	93,0	72,0	72,0	84,0
> Peso lordo	> Peso bruto					
> Bruttogewicht	> Вес-брутто					



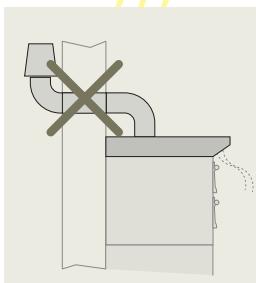


PROVING CHAMBERS CAN BE COMBINED WITH MIZAR GLASS - MIZAR ALTO GLASS OVENS

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	> Temperature de travail > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	°C	0 / 60	0 / 60	0 / 60
> Power supply	> Alimentation > Alimentación > Anschluss	volt / Hz	230	230	230
> Power	> Puissance > Potencia > Мощность	kW	2,0	2,0	2,0
> Load capacity	> Capacité de charge > Capacidad de carga > Количество устанавливаемых противней		18 Trays	9 Trays	18 Trays
> Space between trays	> Espace entre les plaques > Espacio entre las bandejas > Пространство между лотками	cm	9,0	7,8	9,0
> External dimensions	> Dim. extérieures > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	W D H	150,0 96,5 90,0	150,0 96,5 55,0	150,0 120,5 90,0
> Packing dimensions	> Dim. emballage > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	W D H	153,0 113,0 104,0	153,0 113,0 69,0	156,0 140,0 104,0
> Net weight	> Poids net > Peso neto > Nettogewicht	kg	107,0	86,0	120,0
> Gross weight	> Poids brut > Peso bruto > Bruttogewicht	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	110,0 116,5 31,0	110,0 140,5 31,0	150,0 116,5 31,0	150,0 140,5 31,0
> 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

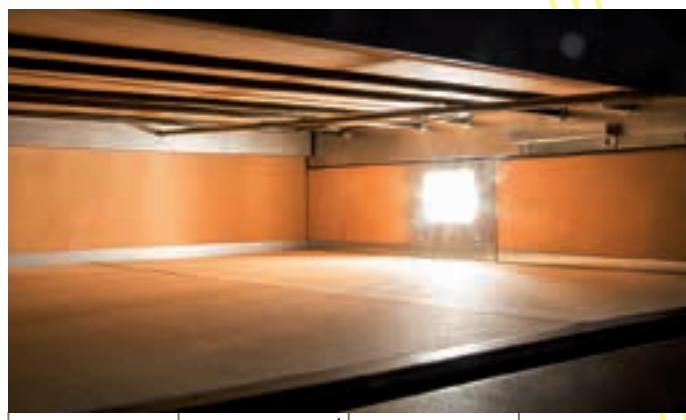
> Flow rate > Portata > Portée	> Alcance > Fluss > Течь		m³/h	400	400	400	400
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	110,0 111,5 12,0	110,0 135,5 12,0	150,0 111,5 12,0	150,0 135,5 12,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто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

Vollscharmort 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. 66L 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 /
Vollscharmort 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 Vollscharmort 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 Vollscharmort 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

> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Diménsions > Medidas > Размеры	W D H	cm	ST 4 ST 44	ST 6 ST 66	ST 6L ST 66L	ST 9 ST 99
110,0 96,5 96,0 86,0	110,0 120,5 96,0 86,0			110,0 96,5 96,0 86,0	150,0 96,5 96,0 86,0	150,0 120,5 96,0 86,0	150,0 120,5 96,0 86,0
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.



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 pouront 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 Pizzen | 2 pizzas | 2 pizzas | 2 пиццы



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



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



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



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



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



OPTIONAL | Optional | Optional | Option | Opcional | Опционально



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



DIGITAL | Digitale | Digitalen | Numérique | Digital | Цифровой



Ottimade

OTTIMADE

Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@ottimade.com