ROTO DOME ø140 + KIT VARIO 440

ROTO DOME

MAX TEMP 530 °C

ø 30



MAX TEMP 450 °C

ø 40

VARIO 440

FORNI PIZZA ELETTRICI: FORNO ROTANTE + FORNO STATICO

ELECTRIC PIZZA OVENS: ROTATING OVEN + STATIC OVEN
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES : FOUR ROTATIF + FOUR STATIQUE
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN: DREHOFEN + STATISCHER OFEN
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS: HORNO ROTATORIO + HORNO ESTÁTICO

ROTO DOME

IT • Forno elettrico con piano di cottura rotante (ø 140 cm) • Ideale per cuocere la Pizza Napoletana e le diverse specialità di pizza • Il design classico ne permette l'alloggiamento a vista all'interno di qualsiasi locale • Il piano rotante e le alte temperature raggiungibili (fino a 530°C), oltre all'esclusiva configurazione della camera, di forma ottagonale, assicurano uniformità di cottura eccezionali e la massima praticità d'utilizzo.
EN • Electric oven with rotating baking surface (ø 140 cm) • Ideal to bake Neapolitan-style pizzas and also the most varied kinds of pizzas • Its classic design makes it perfect to be placed on sight in any kind of restaurant • The rotating base and the high temperatures that can be reached (up to 530°C), in addition to the exclusive configuration of the octagonal-shaped chamber, ensure exceptional cooking uniformity and maximum ease of use.

SUPERTOP VARIO 440

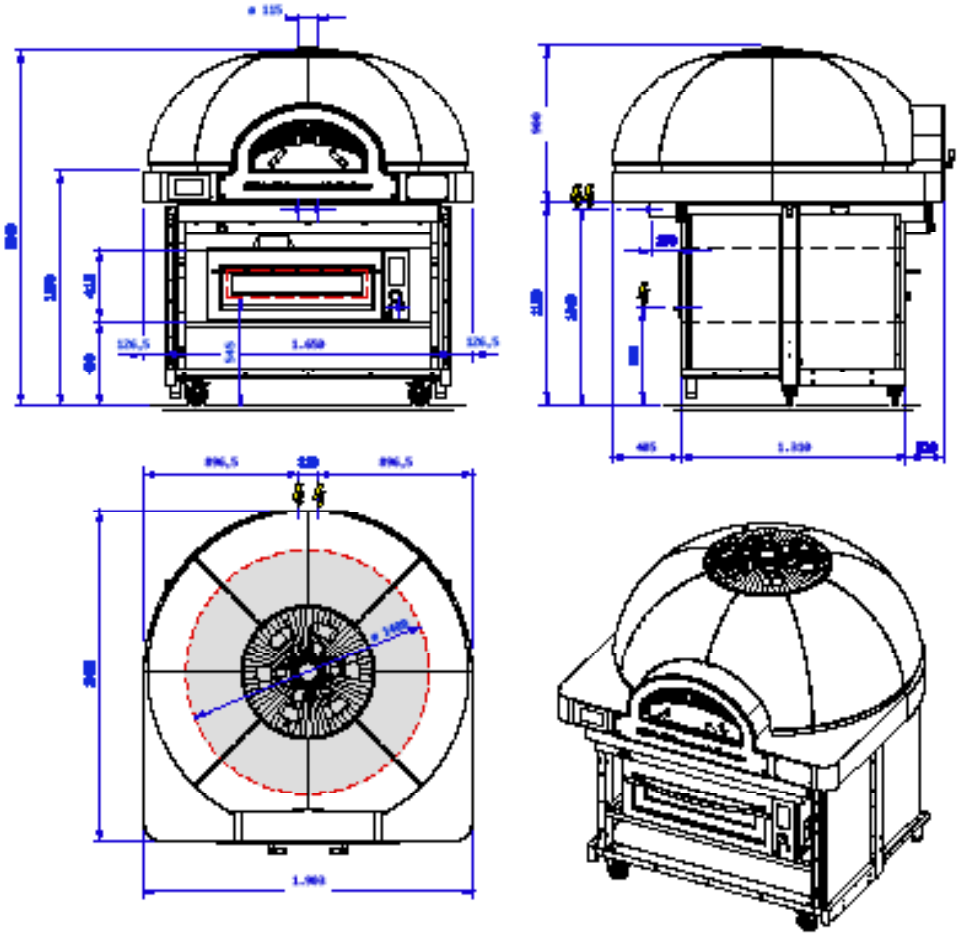
IT • TEMPERATURA DI LAVORO IMPOSTABILE FINO A 450°C • Evoluzione del modello Supertop del quale mantiene tutte le caratteristiche principali offrendo le seguenti migliorie: • Camera di cottura più grande: per la cottura di pizze diametro 40 cm, ottimizzata cottura in teglia, più alta per cottura di prodotti che sviluppano maggiormente in altezza • Camera di cottura con pannelli laterali rivestiti in mattone refrattario • Disponibile nella versione con vaporiera con regolatore di pressione integrato.
EN • THE BAKING TEMPERATURE THAT CAN BE SET UP IS AS HIGH AS 450°C • Evolution of the Supertop model of which it maintains all the main features and offers the following improvements: • Larger baking chamber: for pizzas with a diameter of 40 cm, optimization of the baking in baking-tin, higher chamber for products that rise more in height • Baking chamber with refractory brick side panels • Available in the version with steamer with integrated pressure regulator.

oem
YOUR PIZZA HUB

mod. ROTO DOME ø140 + KIT VARIO 440

Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply***	Dim. camera cottura/ Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight
	-		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg
ROTO DOME TOUCH ø140	14 pizze ø 30 - 168/h	28 /16 nr. 2 prese nr. 2 sockets	400 50 3N	**ø 140 x 16,5** 190,3 x 192,5 x 202 (Oven + Stand)		
+ KIT - OM08374 **VARIO 440 TOUCH**	4 pizze ø 40 - 40/h 2 teglia 60x40 - 8/h	12 / 6,6 1 presa 1 socket	400 50 3N	**80,7 x 82,5 x 16** 116,8 x 126,6 x 41,5	201 x 201 x 219 8,8	1145 / 1230
+ KIT - OM08375 **VARIO 440 TOUCH VA**	4 pizze ø 40 - 40/h 2 teglia 60x40 - 8/h	14,4 / 7,1 1 presa 1 socket	400 50 3N	**80,7 x 82,5 x 16** 116,8 x 142,2 x 41,5	201 x 201 x 219 8,8	1165 / 1250

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request
*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande
*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen
*kW Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales bajo pedido



VA = STEAM

Versione comprensiva di VAPORIERA
Model including STEAM GENERATOR
Modèle avec fonction VAPEUR
Version mit DAMPFKESSEL inbegriffen
Versión con VAPORERA



TOUCH SCREEN DISPLAY

OTC OVEN THERMO CONTROL

IT I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. EN The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. FR Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. DE Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. ES Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.

Oem Ali Group S.r.l.
a Socio Unico
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com