

Optimade

Electric ovens





Electric ovens



Essential and adaptable electric ovens, available in different sizes and configurations to meet every need.

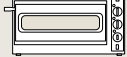
Forni elettrici essenziali e versatili, disponibili in diverse dimensioni e configurazioni per rispondere a qualsiasi esigenza.

Unverzichtbare und vielseitige Elektrobacköfen, die in verschiedenen Größen und Konfigurationen erhältlich sind, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

Fours électriques essentiels et versatiles, disponibles en différentes dimensions et configurations pour répondre à toute exigence.

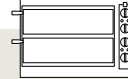
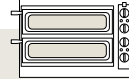
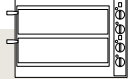
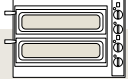
Hornos eléctricos esenciales y versátiles, disponibles en diferentes tamaños y configuraciones para satisfacer cualquier necesidad.

Незаменимые и универсальные электрические печи, доступные в различных размерах и конфигурациях для удовлетворения любых требований.

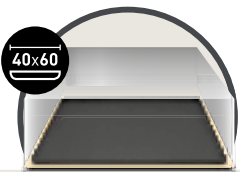
 		 CSA/UL CERTIFICATION AVAILABLE DISPONIBILE MODELLO CERTIFICATO CSA/UL					
 MECHANICAL MECCANICO		   					
MODEL MODELLO		Maxine 1/40Maxine 1/40 VetroMaxine 1/40 Vetro 2TMaxine alto 1/40 Vetro 2T					
 CHAMBERS CAMERE		n°1111					
 PIZZE PIZZE		n°					
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C50 - 32050 - 32050 - 32050 - 320					
 POWER POTENZA		kW1,61,61,61,6					
 TOP		W800x1800x1800x1800x1					
 BOTTOM		W800x1800x1800x1800x1					
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt230230230230					
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase7,07,07,07,0					
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase- - - -					
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		 W D Hcm41,036,09,041,036,09,041,036,09,041,036,018,0					
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		 W D Hcm61,550,028,061,550,028,061,550,028,061,550,036,5					
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		 W D Hcm67,060,034,067,060,034,067,060,042,0					
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg22,022,024,029,0					
 GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg24,024,026,031,0					
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		- • • •					
 TIMER TIMER		• • - •					
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		• • • •					

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



   					
 MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Maxine 2/40Maxine 2/40 VetroMaxine 2/40 4TMaxine 2/40 Vetro 4T			
 CHAMBERS CAMERE		n°2222			
 PIZZE PIZZE		n°			
 WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C50 - 32050 - 32050 - 32050 - 320			
 POWER POTENZA		kW2,42,43,23,2			
 TOP		W800x2800x2800x2800x2			
 BOTTOM		W800x1800x1800x2800x2			
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt230230230230			
 ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase10,410,413,913,9			
 ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase- - - -			
 INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE		 W D Hcm41,036,09,041,036,09,041,036,09,041,036,09,0			
 EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE		 W D Hcm61,550,043,061,550,043,061,550,043,061,550,043,0			
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		 W D Hcm67,060,051,067,060,051,067,060,051,067,060,051,0			
 NET WEIGHT PESO NETTO		kg33,033,036,036,0			
 GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg35,035,038,038,0			
 INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		- • - •			
 TIMER TIMER		• • - -			
 REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		• • • •			

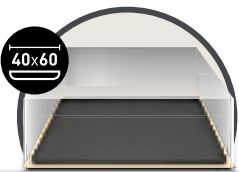
• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Maxine 1/50 2T	Maxine 1/50 Vetro 2T		
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n° 1	1		
PIZZE PIZZE	n°	1	1		
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	1	1		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450		
POWER POTENZA	kW	4,0	4,0		
TOP	W	2000x1	2000x1		
BOTTOM	W	2000x1	2000x1		
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400		
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	17,4	17,4		
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	8,7		
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0		
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm	91,5 69,0 36,0	91,5 69,0 36,0		
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm	97,0 77,0 48,0	97,0 77,0 48,0		
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	48,0	48,0		
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	56,0	56,0		
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•		
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	•		
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•		

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

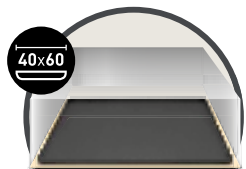


1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Maxine 2/50 3T	Maxine 2/50 Vetro 3T	Maxine 2/50 4T	Maxine 2/50 Vetro 4T
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n° 2	2	2	2
PIZZE PIZZE	n°	2 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°	2 + 2	2 + 2	2 + 2	2 + 2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW	6,0	6,0	8,0	8,0
TOP	W	2000x2	2000x2	2000x2	2000x2
BOTTOM	W	2000x1	2000x1	2000x2	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	26,1	26,1	34,8	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	8,7	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	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
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	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
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	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	kg	71,0	71,0	76,0	76,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	80,0	80,0	85,0	85,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		-	•	-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Maxine OVENS



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM

MECHANICAL MECCANICO			Maxine 3/50 6T	Maxine 3/50 Vetro 6T
MODEL MODELLO				
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n°	3	3
PIZZE PIZZE		n°	3 + 3 + 3	3 + 3 + 3
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60		n°	3	3
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA		kW	12,0	12,0
TOP		W	2000x3	2000x3
BOTTOM		W	2000x3	2000x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	52,2	52,2
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	17,4	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	62,0 50,0 12,0	62,0 50,0 12,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	91,5 69,0 90,0	91,5 69,0 90,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 102,5	97,0 77,0 102,5
NET WEIGHT PESO NETTO		kg	114,0	114,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	124,0	124,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			-	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Optimade



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



Integrated heat recirculation system
in the cooking chamber
Sistema integrato di recupero
di calore in camera di cottura
Integriertes
Wärmerückgewinnungssystem
im Backraum
Système de récupération
de chaleur intégré dans
la chambre de cuisson
Sistema de recuperación
de calor integrado en la cámara
de cocción
Встроенная система
рециркуляции тепла в камере



MECHANICAL MECCANICO			Maxine 2/50 Plus
MODEL MODELLO			
CHAMBERS CAMERE	Ø45	n°	2
PIZZE PIZZE		n°	2 + 2
RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLIE GASTRONORM-GN			•
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	45 - 450
POWER POTENZA		kW	8,0
TOP		W	2000x2
BOTTOM		W	2000x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	34,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	17,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H	cm	54,0 50,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H	cm	85,0 68,0 63,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H	cm	97,0 77,0 75,0
NET WEIGHT PESO NETTO		kg	87,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	96,0
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

Alfa

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



OPTIONAL

D ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION
A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTlich
VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSIÓN DIGITAL
HA ZAKAZ VOZMOZHNA
POSTAVKA ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

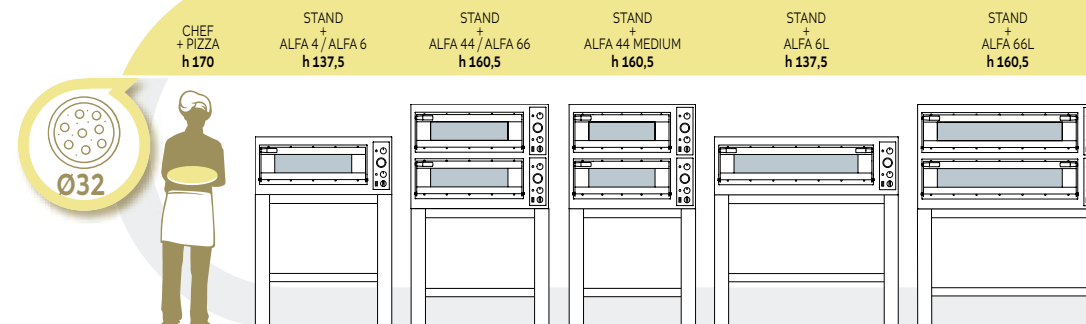
Alfa electric oven series is made of stainless steel and pre-painted steel. Available in different sizes, all ovens are equipped with a refractory stone hob, sheathed heating elements and rock wool insulation. The door features a generous-size window, allowing greater visibility into the baking chamber. Special voltages are available on request.

La serie di forni elettrici Alfa è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata. Disponibili in diverse dimensioni, tutti i forni sono dotati di un piano cottura in pietra refrattaria, resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia evaporata. La porta è dotata di un vetro dalle dimensioni generose, consentendo una maggiore visibilità in camera di cottura. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Elektrobacköfen der Serie Alfa sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Die Öfen sind in verschiedenen Größen erhältlich und verfügen alle über eine Kochfläche aus feuerfestem Stein, gepanzerte Heizelemente und eine Isolierung aus dämmender Steinwolle. Die Tür ist mit einer großflächigen Glasscheibe ausgestattet, die eine bessere Sicht in den Garraum ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

Optimade

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



ACCESSORIES FOR OVENS →

Alfa can be accessorised with the oven stand

Alfa è accessoriabile con il supporto forno

Alfa kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Alfa peut être équipé du support de four

Alfa puede tener como accesorios el soporte del horno

Печи Alfa могут быть дополнены подставкой

La série de fours électriques Alfa est réalisée en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Disponibles en différentes dimensions, tous les fours sont équipés d'une sole de cuisson en pierre réfractaire, de résistances blindées et d'une isolation en laine de roche évaporée. La porte est équipée d'une vitre de grande taille, ce qui permet une meilleure visibilité dans la chambre de cuisson. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

La serie de hornos eléctricos Alfa está realizada en acero inoxidable y chapa prepintada. Disponibles en diferentes tamaños, todos los hornos están equipados con una superficie de cocción de piedra refractaria, resistencias blindadas y aislamiento de lana de roca. La puerta está provista de un cristal de amplias dimensiones que permite una mayor visibilidad en la cámara de cocción. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

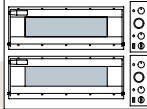
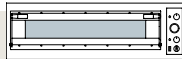
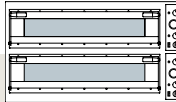
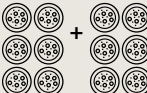
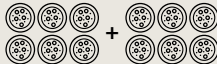
Электрические печи серии Alfa изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Все печи, доступные в различных размерах, оснащены жарочной поверхностью из огнеупорного камня, бронированными нагревательными элементами и изоляцией из испаренной каменной ваты. Дверца оснащена стеклом большого размера, обеспечивающим лучший обзор варочной камеры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.



MECHANICAL MECCANICO				
MODEL MODELLO		Alfa 4	Alfa 44	Alfa 44 Medium
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	2
PIZZE PIZZE	n°	2	4 + 2	4 + 2
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	4,7	9,4	9,4
TOP	W	2350x1	2350x2	2350x2
BOTTOM	W	2350x1	2350x2	2350x2
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	20,4	40,9	40,9
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,2	20,4	20,4
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0	66,0 66,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm	97,5 92,5 41,5	97,5 92,5 74,5	90,0 87,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm	102,0 102,0 57,0	102,0 102,0 90,0	102,0 102,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	75,0	122,0	117,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	88,0	136,0	131,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE		•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



MECHANICAL MECCANICO						
MODEL MODELLO	Ø32		Alfa 6	Alfa 66	Alfa 6L	Alfa 66L
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO		°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA		kW	7,2	14,4	7,2	14,4
TOP		W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
BOTTOM		W	1200x3	1200x6	1200x3	1200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE		Amp x phase	31,3	62,6	31,3	62,6
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE		Amp x phase	10,4	20,9	10,4	20,9
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W D H cm		66,0 99,0 14,0	66,0 99,0 14,0	99,0 66,0 14,0	99,0 66,0 14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W D H cm		97,5 121,5 41,5	97,5 121,5 74,5	130,5 93,0 41,5	130,5 93,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W D H cm		102,0 127,0 57,0	102,0 127,0 90,0	144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO		kg	100,0	181,0	115,0	196,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	115,0	197,0	130,0	212,0
DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE			•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

AlfaXL

ELECTRIC OVENS

M MECHANICAL
MECCANICO

1-2 CHAMBERS
CAMERE

MAX 450° WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO

LARGER COOKING CHAMBER THAN THE BASIC MODEL
CAMERA DI COTTURA PIU' GRANDE RISPETTO AL MODELLO BASIC



OPTIONAL

D ON REQUEST AVAILABLE IN DIGITAL VERSION	AUF ANFRAGE AUCH IN DER DIGITALEN VERSION ERHÄLTICH	A PEDIDO TAMBIÉN EN LA VERSIÓN DIGITAL
A RICHIESTA ANCHE NELLA VERSIONE DIGITALE	VERSION NUMÉRIQUE DISPONIBLE SUR DEMANDE	HA ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

Alfa electric oven series is made of stainless steel and pre-painted steel. Available in different sizes, all ovens are equipped with a refractory stone hob, sheated heating elements and rock wool insulation. The door features a generous-size window, allowing greater visibility into the baking chamber. Special voltages are available on request.

La serie di forni elettrici Alfa è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata. Disponibili in diverse dimensioni, tutti i forni sono dotati di un piano cottura in pietra refrattaria, resistenze corazzate e isolamento in lana di roccia evaporata. La porta è dotata di un vetro dalle dimensioni generose, consentendo una maggiore visibilità in camera di cottura. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Elektrobacköfen der Serie Alfa sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Die Öfen sind in verschiedenen Größen erhältlich und verfügen alle über eine Kochfläche aus feuerfestem Stein, gepanzerte Heizelemente und eine Isolierung aus dämmender Steinwolle. Die Tür ist mit einer großflächigen Glasscheibe ausgestattet, die eine bessere Sicht in den Garraum ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

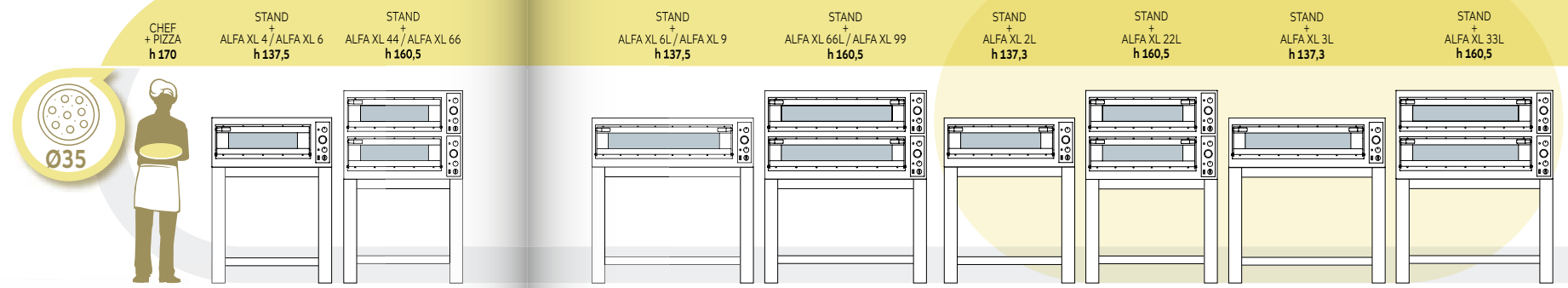
La série de fours électriques Alfa est réalisée en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Disponibles en différentes dimensions, tous les fours sont équipés d'une sole de cuisson en pierre réfractaire, de résistances blindées et d'une isolation en laine de roche évaporée. La porte est équipée d'une vitre de grande taille, ce qui permet une meilleure visibilité dans la chambre de cuisson. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

La serie de hornos eléctricos Alfa está realizada en acero inoxidable y chapa prepintada. Disponibles en diferentes tamaños, todos los hornos están equipados con una superficie de cocción de piedra refractaria, resistencias blindadas y aislamiento de lana de roca. La puerta está provista de un cristal de amplias dimensiones que permite una mayor visibilidad en la cámara de cocción. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Электрические печи серии Alfa изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Все печи, доступные в различных размерах, оснащены жарочной поверхностью из огнеупорного камня, бронированными нагревательными элементами и изоляцией из испаренной каменной ваты. Дверца оснащена стеклом большого размера, обеспечивающим лучший обзор варочной камеры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

40x60 D60

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



ACCESSORIES FOR OVENS

Alfa XL can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit	Alfa XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"
Alfa XL è accessoribile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"	Alfa XL puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"
Alfa XL kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit "Gärschrank" ausgestattet werden	Печи Alfa XL могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом

D60

Depth 60 cm, suitable
to stand on counters

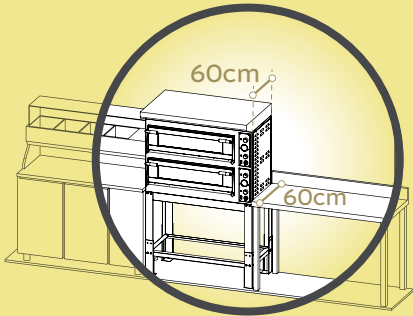
Profondità 60 cm,
adatto per appoggio
su piani di lavoro

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



MECHANICAL MECCANICO										
MODEL MODELLO		Alfa XL 2L		Alfa XL 22L		Alfa XL 3L		Alfa XL 33L		
CHAMBERS CAMERE	n°	1		2		1		2		
PIZZE PIZZE	n°			+				+		
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°			+				+		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450		50 - 450		50 - 450		50 - 450		
POWER POTENZA	kW	5,0		10,0		6,0		12,0		
TOP	W	2500x1		2500x2		3000x1		3000x2		
BOTTOM	W	2500x1		2500x2		3000x1		3000x2		
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400		230 - 400		230 - 400		230 - 400		
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	21,7		43,5		26,1		52,2		
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,9		21,7		13,0		26,1		
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	82,0		82,0		108,0		108,0		
	D cm	41,0		41,0		41,0		41,0		
	H cm	14,0		14,0		14,0		14,0		
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	110,0		110,0		130,5		130,5		
	D cm	60,0		60,0		60,0		60,0		
	H cm	41,5		74,5		41,5		74,5		
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	115,0		115,0		137,0		137,0		
	D cm	72,0		72,0		69,0		69,0		
	H cm	57,0		90,0		57,0		90,0		
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	59,0		106,0		72,1		124,9		
GROSS WEIGHT PESO LORDO		kg	66,0		119,0		82,0		136,0	
DIGITAL VERSION DIGITALE		•		•		•		•		
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•		•		•		•		
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•		•		•		•		
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•		•		•		•		
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•		•		•		•		

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO						
MODEL MODELLO			Alfa XL 4	Alfa XL 44	Alfa XL 6	Alfa XL 66
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0
TOP	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
BOTTOM	W		3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	72,0	72,0	72,0	72,0
	D		72,0	72,0	108,0	108,0
	H		14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	100,0	100,0	100,0	100,0
	D		95,5	95,5	131,5	131,5
	H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	102,0	102,0	106,0	106,0
	D		102,0	102,0	144,0	144,0
	H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		77,0	139,0	110,0	198,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	90,0	153,0	125,0	215,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			°	°	°	°
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			°	°	°	°
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			°	°	°	°

• AS STANDARD | DI SERIE ° OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO						
MODEL MODELLO			Alfa XL 6L	Alfa XL 66L	Alfa XL 9	Alfa XL 99
CHAMBERS CAMERE		n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°				
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		45 - 450	45 - 450	45 - 450	45 - 450
POWER POTENZA	kW		9,0	18,0	13,2	26,4
TOP	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
BOTTOM	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		39,1	78,3	57,4	114,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	19,1	38,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W	cm	108,0	108,0	108,0	108,0
	D		72,0	72,0	108,0	108,0
	H		14,0	14,0	14,0	14,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W	cm	136,0	136,0	136,0	136,0
	D		95,5	95,5	131,5	131,5
	H		41,5	74,5	41,5	74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W	cm	144,0	144,0	144,0	144,0
	D		106,0	106,0	142,0	142,0
	H		57,0	90,0	57,0	90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		118,0	176,0	156,0	269,0
	GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	136,0	197,0	176,0	300,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			°	°	°	°
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			°	°	°	°
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			°	°	°	°

• AS STANDARD | DI SERIE ° OPTIONAL | OPZIONALE

Medea

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



OPTIONAL



**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTICH

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSIÓN DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

Medea series ovens are made of stainless steel and pre-painted steel, featuring a refined design and great attention to detail. Each oven is equipped with a refractory stone hob and three top and bottom sheathed heating elements, thus guaranteeing more homogeneous cooking. Special voltages available on request.

I forni della serie Medea sono realizzati in acciaio inox e lamiera verniciata, caratterizzati da un design ricercato e finiture curate nei minimi dettagli. Ogni forno è dotato di un piano cottura in pietra refrattaria e tre resistenze corazzate su platea e cielo, garantendo così cotture più omogenee. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Öfen der Serie Medea sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt und zeichnen sich durch ein raffiniertes Design und eine sorgfältige Verarbeitung aus. Jeder Ofen ist mit einem Boden aus feuerfestem Stein und drei gepanzerten Heizelementen am Boden und an der Decke ausgestattet, was ein gleichmäßigeres Garen ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

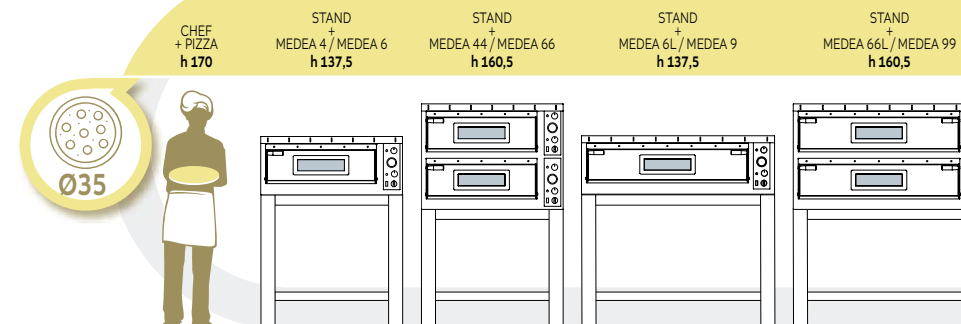
Les fours de la série Medea sont réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte, caractérisés par une esthétique raffinée et une grande attention aux détails. Chaque four est équipé d'une sole en pierre réfractaire et de trois éléments chauffants blindés sur la sole et la voûte, garantissant ainsi une cuisson plus homogène. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

Los hornos de la serie Medea están realizados en acero inoxidable y chapa prepintada, caracterizados por un diseño refinado y una gran atención al detalle. Cada horno está equipado con una superficie de cocción en piedra refractaria y tres resistencias blindadas en el piso y el techo, lo que garantiza una cocción más uniforme. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Печи серии Medea изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла, отличаются изысканным дизайном и тщательной отделкой. Каждая печь оснащена варочной поверхностью из огнеупорного камня и тремя верхними и нижними бронированными нагревательными элементами, что обеспечивает более однородное приготовление. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.

Optimade

SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI



ACCESSORIES FOR OVENS

Medea can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Medea è accessorabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Medea kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden.

Medea peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Medea puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Medea могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом



MECHANICAL MECCANICO MODEL MODELLO			Medea 4	Medea 44	Medea 6	Medea 66
CHAMBERS CAMERE	Ø35	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°					
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	
POWER POTENZA	kW	6,0	12,0	9,0	18,0	
TOP	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6	
BOTTOM	W	1000x3	1000x6	1500x3	1500x6	
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400	
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	26,1	52,2	39,1	78,3	
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	8,7	17,4	13,0	26,1	
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm	72,0	72,0	72,0	72,0	
	D	72,0	72,0	108,0	108,0	
	H	14,0	14,0	14,0	14,0	
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm	100,0	100,0	100,0	100,0	
	D	96,0	96,0	132,0	132,0	
	H	41,5	74,5	41,5	74,5	
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	102,0	102,0	106,0	106,0	
	D	102,0	102,0	144,0	144,0	
	H	57,0	90,0	57,0	90,0	
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	85,0	162,0	115,0	203,0	
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	98,0	176,0	130,0	220,0	
DIGITAL VERSION DIGITALE		◦	◦	◦	◦	
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		◦	◦	◦	◦	
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•	
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•	
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		◦	◦	◦	◦	

EndorGlass

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C

INNER DIMENSIONS ARE UNCHANGED FOR TR EXCEPT FOR ENDOR GLASS

DIMENSIONI INTERNE INVARIATE PER TR TRANNE CHE PER ENDOR GLASS

DIE INTERNEN DIMENSIONEN SIND BEI TR UNVERÄNDERT MIT AUSNAHME VON ENDOR GLASS

LES DIMENSIONS INTERNES RESTENT LES MÊMES POUR TR, SAUF POUR ENDOR GLASS

LAS MEDIDAS INTERNAS SON LAS MISMAS PARA TR, SALVO PARA ENDOR GLASS

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ ОДИНАКОВЫЕ ДЛЯ TR, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ENDOR GLASS

(W. -3 CM WIDTH / D. -1,5 CM)



OPTIONAL

ON REQUEST AVAILABLE IN DIGITAL VERSION	AUF ANFRAGE AUCH IN DER DIGITALEN VERSION ERHÄLTlich	A PEDIDO TAMBIÉN EN LA VERSION DIGITAL
A RICHIESTA ANCHE NELLA VERSIONE DIGITALE	VERSION NUMÉRIQUE DISPONIBLE SUR DEMANDE	HA ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ

The Endor series ovens are made of stainless steel and pre-painted steel. Besides the refractory stone hob and the sheated heating elements, each oven is equipped with a knob for smoke outlet control and a 4 cm thick double glass door, so that the cooking chamber is even better insulated and the set temperature can be reached more quickly. Special voltages available on request.

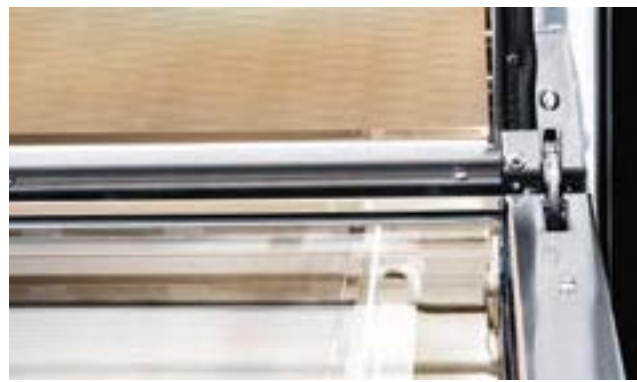
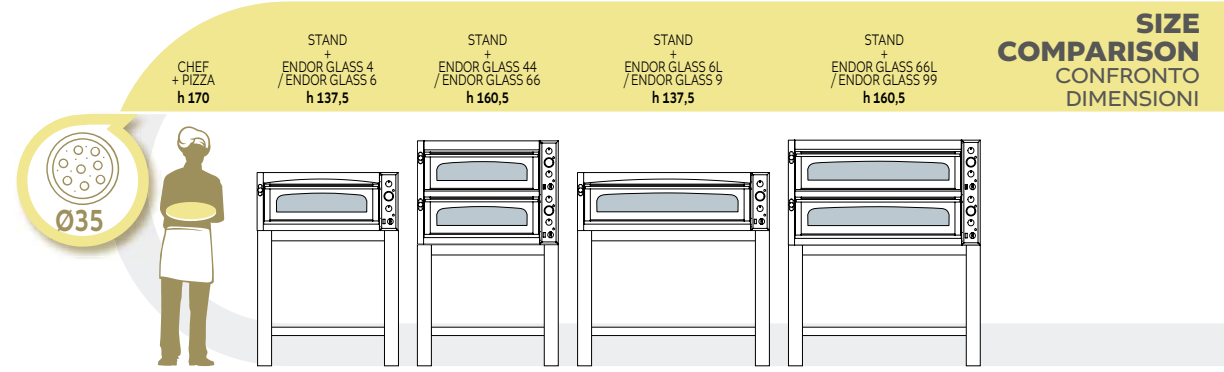
I forni della serie Endor sono realizzati in acciaio inox e lamiera preverniciata. Oltre al piano cottura in pietra refrattaria e alle resistenze corazzate, ogni forno è dotato di una manopola per la gestione dello scarico fumi e una porta con doppio vetro con spessore di 4cm, così da isolare ancora meglio la camera di cottura e consentire un più rapido raggiungimento della temperatura impostata. Voltaggi speciali disponibili su richiesta.

Die Öfen der Serie Endor sind aus rostfreiem Stahl und vorlackiertem Blech gefertigt. Neben dem Boden aus feuerfestem Stein und den gepanzerten Heizelementen ist jeder Ofen mit einem Drehknopf zur Steuerung des Rauchabzugs und einer 4 cm dicken, doppelt verglasten Tür ausgestattet, die den Garraum zusätzlich isoliert und ein schnelleres Erreichen der eingestellten Temperatur ermöglicht. Sonderspannungen sind auf Anfrage erhältlich.

Les fours de la série Endor sont réalisés en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Outre la sole en pierre réfractaire et les éléments chauffants blindés, chaque four est équipé d'un bouton pour le réglage de l'évacuation des fumées et d'une porte à double vitre de 4 cm d'épaisseur, ce qui permet d'isoler encore mieux la chambre de cuisson et d'atteindre plus rapidement la température programmée. Sur demande, des voltages spéciaux sont disponibles.

Los hornos de la serie Endor están realizados en acero inoxidable y chapa prepintada. Además de la superficie de cocción en piedra refractaria y de las resistencias blindadas, cada horno está equipado con un mando para el control de la salida de humos y una puerta con doble cristal de 4 cm de grosor, para aislar aún mejor la cámara de cocción y alcanzar más rápidamente la temperatura programada. Bajo pedido, se pueden solicitar voltajes especiales.

Печи серии Endor изготовлены из нержавеющей стали и предварительно окрашенного листового металла. Помимо варочной поверхности из огнеупорного камня и бронированных нагревательных элементов, каждая печь оснащена ручкой управления дымоотводом и дверцей с двойным остеклением толщиной 4 см для дополнительной изоляции варочной камеры и более быстрого достижения заданной температуры. Специальные значения напряжения поставляются по запросу.



ACCESSORIES FOR OVENS

Endor Glass can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit	Endor Glass peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"
Accessoriable con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"	Endor Glass puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"
Endor Glass kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden	Печи Endor Glass можно дополнить подставкой или расстоечным шкафом



MECHANICAL MECCANICO			Endor 4 Glass	Endor 44 Glass	Endor 6 Glass	Endor 66 Glass
MODEL MODELLO						
CHAMBERS CAMERE	Ø35	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°	4	4 + 4	6	6 + 6
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		6,0	12,0	9,0	18,0
TOP	W		1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
BOTTOM	W		1000x3	1000x6	1500x3	1500x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		26,1	52,2	39,1	78,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		8,7	17,4	13,0	26,1
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm 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
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm		100,0 94,0 41,5	100,0 94,0 74,5	100,0 130,0 41,5	100,0 130,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm 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 PESO NETTO	kg		85,4	154,4	115,0	205,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		98,5	168,8	130,0	213,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE



MECHANICAL MECCANICO			Endor 6L Glass	Endor 66L Glass	Endor 9 Glass	Endor 99 Glass
MODEL MODELLO						
CHAMBERS CAMERE	Ø35	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE		n°	6	6 + 6	9	9 + 9
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C		50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW		9,0	18,0	13,2	26,4
TOP	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
BOTTOM	W		1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase		39,1	78,3	57,4	114,8
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase		13,0	26,1	19,1	38,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H 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
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm		136,0 94,0 41,5	136,0 94,0 74,5	136,0 130,0 41,5	136,0 130,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm		144,0 106,0 57,0	144,0 106,0 90,0	142,0 144,0 57,0	142,0 144,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg		119,8	218,0	170,0	280,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg		138,0	239,0	190,0	311,0
DIGITAL VERSION DIGITALE			•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA			•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA			•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA			•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE			•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE

MizarGlass

ELECTRIC OVENS

MECHANICAL
MECCANICO

CHAMBERS
CAMERE
1-2

WORKING TEMPERATURE
TEMPERATURA D'ESERCIZIO
MAX 450°C



OPTIONAL



**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTICH

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSION DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ



**STEAMER AVAILABLE
FOR MULTIFUNCTIONAL USE**

DISPONIBILE CON
VAPORIERA PER UN UTILIZZO
MULTIFUNZIONE

ERHÄLTICH MIT DAMPFARER
FÜR DEN VERSCHIEDENE
ZWECKE

DISPONIBLE AVEC GÉNÉRATEUR
DE VAPEUR POUR UNE UTILISATION
MULTIFONCTIONNELLE

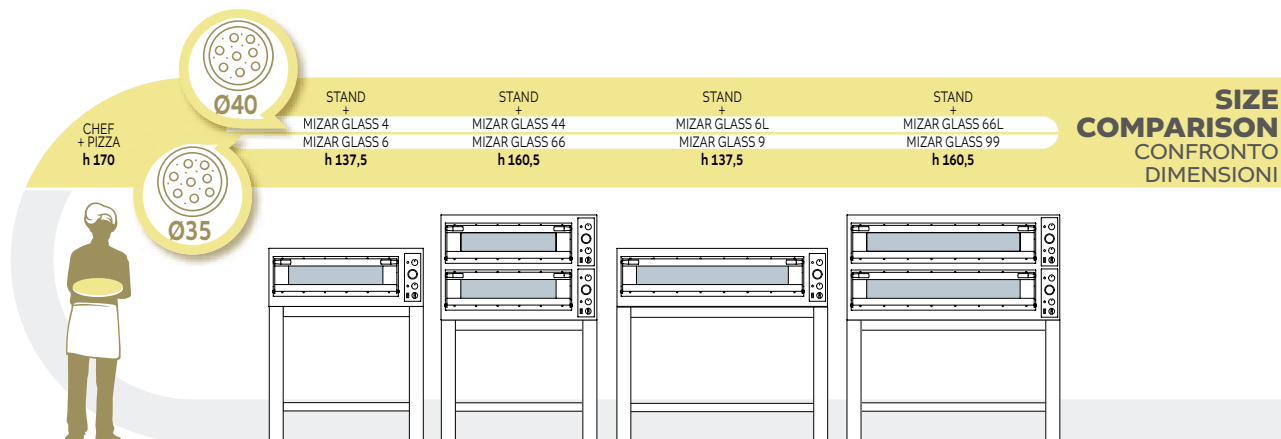
DISPONIBLE CON GENERADOR
DE VAPOR PARA UN USO
MULTIFUNCIONAL

ОПЦИЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА
ДЛЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

The ovens of the Mizar Glass series are optimised for baking in trays, thanks to the large dimensions of the baking chamber which can accommodate, depending on the oven size, from two to ten 40x60 baking trays. Versatile and functional, these ovens represent a perfect solution for those looking for a product adaptable to different uses. On request, also available in the version with digital panel and steamer.

I forni della serie Mizar Glass sono ottimizzati per la cottura in teglia, grazie alle dimensioni generose della camera di cottura che può ospitare, a seconda delle dimensioni del forno, da due a dieci teglie formato 40x60. Versatili e funzionali, rappresentano una soluzione perfetta per chi cerca un prodotto adattabile a diversi utilizzi. Su richiesta, disponibile anche nella versione con il pannello digitale e con la vaporiera.

Die Öfen der Serie Mizar Glass sind für das Backen in Backblechen optimiert, dank der großzügigen Abmessungen des Backraums, der je nach Ofengröße zwei bis zehn Backbleche 40x60 aufnehmen kann. Sie sind vielseitig und funktional und damit die perfekte Lösung für alle, die ein Produkt suchen, das sich an verschiedene Verwendungszwecke anpassen lässt. Auf Anfrage auch in einer Version mit digitalem Bedienfeld und Dampfgarer erhältlich.



ACCESSORIES FOR OVENS

Mizar Glass can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Mizar Glass kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Mizar Glass peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Mizar Glass puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Печи Mizar Glass могут быть дополнены подставкой или расстоечным шкафом.

Les fours de la série Mizar Glass sont optimisés pour la cuisson en plaques à pizza, grâce aux grandes dimensions de la chambre de cuisson qui peut accueillir, selon la taille du four, de deux à dix plaques à pizza de 40x60. Versatiles et fonctionnels, ils représentent une solution parfaite pour ceux qui recherchent un produit adaptable à différentes utilisations. Sur demande, ils sont également disponibles dans la version avec panneau numérique et générateur de vapeur.

Los hornos de la serie Mizar Glass están optimizados para la cocción en bandejas, gracias a las generosas dimensiones de la cámara de cocción que puede alojar, según la dimensión del horno, de dos a diez bandejas de 40x60. Versátiles y funcionales, representan una solución perfecta para quienes buscan un producto adaptable a diferentes usos. Bajo pedido, también disponible en versión con panel digital y vaporizador.

Печи серии Mizar Glass оптимальны для выпечки на противнях благодаря большим размерам пекарной камеры, в которой в зависимости от размера печи может поместиться от двух до десяти противней 40x60. Универсальные и функциональные, они являются отличным решением для тех, кто ищет изделие, адаптируемое к различным условиям использования. По запросу также доступна версия с цифровой панелью и паровой печью.

				 1 BAKING TRAY 40X60CM 1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM	
 MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Mizar 4 Glass	Mizar 44 Glass	Mizar 6 Glass	Mizar 66 Glass
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°		 + 		 + 
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		 + 		 + 
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	6,9	13,8	10,2	20,4
TOP	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
BOTTOM	W	1150x3	1150x6	1700x3	1700x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	60,0	44,3	88,7
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	20,0	14,8	29,6
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm	82,0 84,0 17,5	82,0 84,0 17,5	82,0 108,0 17,5	82,0 108,0 17,5
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm	110,0 108,0 41,5	110,0 108,0 74,5	110,0 132,0 41,5	110,0 132,0 74,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm	115,0 115,0 57,0	115,0 115,0 90,0	118,0 142,0 57,0	118,0 142,0 90,0
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	98,0	172,0	123,0	220,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	114,0	189,0	145,0	236,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•	•	•	•
STEAM GENERATOR VAPORIERA		•	-	•	-

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE

		 1 BAKING TRAY 40X60CM 1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM			
 MECHANICAL MECCANICO					
MODEL MODELLO		Mizar 6L Glass	Mizar 66L Glass	Mizar 9 Glass	Mizar 99 Glass
CHAMBERS CAMERE	n°	1	2	1	2
PIZZE PIZZE	n°		 + 		 + 
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		 + 		 + 
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	10,2	20,4	15,3	30,6
TOP	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
BOTTOM	W	1700x3	1700x6	2550x3	2550x6
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	44,3	88,7	66,5	133,0
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	14,8	29,6	22,2	44,3
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm 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
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm 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
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm 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	kg	127,0	225,0	178,0	307,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	144,0	247,0	207,0	340,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		•	•	•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•	•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•	•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•	•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•	•	•	•
STEAM GENERATOR VAPORIERA		•	-	•	-

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPZIONALE

MizarAltoGlass

 **ELECTRIC OVENS**

 **MECHANICAL**
MECCANICO

 **CHAMBER**
CAMERA

 **WORKING TEMPERATURE**
TEMPERATURA D'ESERCIZIO



OPTIONAL



**ON REQUEST AVAILABLE
IN DIGITAL VERSION**

A RICHIESTA ANCHE
NELLA VERSIONE DIGITALE

AUF ANFRAGE AUCH IN DER
DIGITALEN VERSION ERHÄLTlich

VERSION NUMÉRIQUE
DISPONIBLE SUR DEMANDE

A PEDIDO TAMBIÉN
EN LA VERSION DIGITAL

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА
ПОСТАВКА ЦИФРОВОЙ ВЕРСИИ



**STEAMER AVAILABLE
FOR MULTIFUNCTIONAL USE**

DISPONIBILE CON
VAPORIERA PER UN UTILIZZO
MULTIFUNZIONE

ERHÄLTlich MIT DAMPFGERÄT
FÜR DEN VERSCHIEDENE
ZWECKE

DISPONIBLE AVEC GÉNÉRATEUR
DE VAPEUR POUR UNE UTILISATION
MULTIFONCTIONNELLE

DISPONIBLE CON GENERADOR
DE VAPOR PARA UN USO
MULTIFUNCIONAL

ОПЦИЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА
ДЛЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Compared to the Mizar Glass series, the Mizar Alto Glass ovens offer an even larger baking chamber with a total height of 27 cm, making the oven more versatile with the possibility of cooking even voluminous products, such as bakery products.

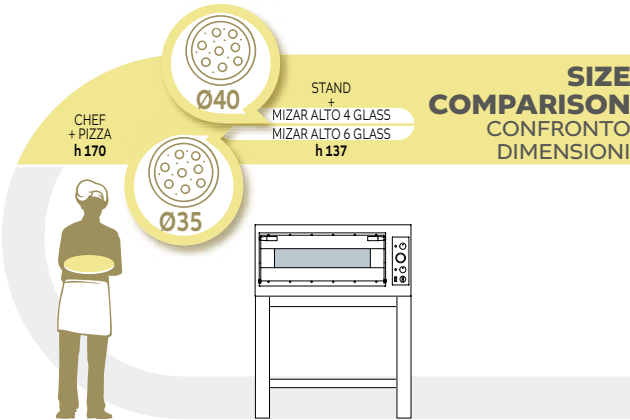
Rispetto alla serie Mizar Glass, i forni Mizar Alto Glass offrono una camera di cottura ancora più ampia con altezza totale di 27cm, rendendo il forno ancora più versatile con la possibilità di cucinare anche prodotti più voluminosi, come prodotti di panificazione.

Im Vergleich zur Mizar Glass Serie bieten die Mizar Alto Glass Öfen einen noch größeren Garraum mit einer Gesamthöhe von 27 cm, was den Ofen noch vielseitiger macht und die Möglichkeit bietet, auch Produkte mit mehr Volumen zu garen, wie z.B. Backwaren.

Par rapport à la série Mizar Glass, les fours Mizar Alto Glass offrent une chambre de cuisson encore plus grande avec une hauteur totale de 27 cm, ce qui rend le four encore plus polyvalent avec la possibilité de cuire des produits plus volumineux, tels que les produits de boulangerie.

En comparación con la serie Mizar Glass, los hornos Mizar Alto Glass ofrecen una cámara de cocción aún mayor, con una altura total de 27 cm, haciendo que el horno sea aún más versátil con la posibilidad de cocinar también productos más voluminosos, como productos de panadería.

По сравнению с серией Mizar Glass, печи Mizar Alto Glass имеют еще большую варочную камеру общей высотой 27 см, что делает печь еще более универсальной и позволяет готовить даже объемные продукты, например, хлебобулочные изделия.



ACCESSORIES FOR OVENS

Can be accessorised with the oven stand or with the "Proving Chamber" unit

Accessoriabile con il supporto forno oppure con l'unità "Cella di Lievitazione"

Kann mit Ofenhalter oder mit der Einheit „Gärschrank“ ausgestattet werden

Peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation"

Puede tener como accesorios el soporte del horno o la unidad "Celda de Leudado"

Может комплектоваться подставкой или расстойной камерой



INCREASED HEIGHT COOKING CHAMBER

CAMERA CON ALTEZZA AUMENTATA

The oven has a spacious chamber, excellent for cooking even bakery products.

Il forno presenta una camera dalle dimensioni generose, ottime per cucinare anche prodotti dedicati alla panificazione.

Der Ofen verfügt über einen großzügigen Garraum, der sich auch hervorragend zum Backen von Brot eignet.

Le four est doté d'une chambre spacieuse, idéale pour la cuisson des produits de boulangerie.

El horno tiene una cámara espaciosa, excelente también para cocinar productos de panadería.

Печь имеет просторную камеру, отлично подходящую для приготовления даже хлебобулочных изделий.



1 BAKING TRAY 40X60CM
1 TEGLIA DEL FORMATO 40X60CM



MECHANICAL
MECCANICO

MODEL MODELLO		Mizar 4 Alto Glass	Mizar 6 Alto Glass
CHAMBERS CAMERE	n°	1	1
PIZZE PIZZE	n°		
TRAYS 40X60 TEGLIE 40X60	n°		
WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA D'ESERCIZIO	°C	50 - 450	50 - 450
POWER POTENZA	kW	6,9	10,2
TOP	W	1150x3	1700x3
BOTTOM	W	1150x3	1700x3
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400
ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE ASSORBIMENTO MONOFASE	Amp x phase	30,0	44,3
ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE	Amp x phase	10,0	14,8
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	W cm D cm H cm	82,0 84,0 27,0	82,0 108,0 27,0
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	W cm D cm H cm	110,0 108,0 51,0	110,0 132,0 51,0
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm D cm H cm	115,0 115,0 66,5	118,0 142,0 66,5
NET WEIGHT PESO NETTO	kg	108,0	133,0
GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	124,0	155,0
DIGITAL VERSION DIGITALE		•	•
12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER TRASFORMATORE 12V E PORTALAMPADA		•	•
INTERNAL LIGHT LUCE INTERNA		•	•
REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA		•	•
OPTIONAL REFRACTORY STONE PIETRA REFRATTARIA OPZIONALE		•	•
STEAM GENERATOR VAPORIERA		•	•

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of the Producer.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation.

No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.

ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. The Producer reserves the right to give written acceptance.

Any customer request or verbal agreement

with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of the Producer. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier when accepting the goods. The complaint is only valid if made within 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned

carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in the Producer's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone.

The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio del Produttore.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con RI.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. Il Produttore si riserva l'obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non

saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dal Produttore.

Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarar risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo. **MOTORI E IMPIANTI:** i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque

fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del Produttore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

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

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

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

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

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anbertracht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestaetigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Ausfragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestullung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Hersteller behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.

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

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

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlic.

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

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die moglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttund wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen

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

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

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behalt sich vor, jede Bauverahndehrung 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 spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwickeln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

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

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

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

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

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

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

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

EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.

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

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

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

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

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

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

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

ICONS LEGEND

LEGENDE ICONE
LEGENDE SYMBOLE
LÉGENDE ICÔNES
LEYENDA ICONOS
ЛЕГЕНДА ИКОН

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

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



OTTIMADE

VIA TABINA, 18

33098 VALVASONE PN ITALY

TEL. +39 0434 85081

FAX +39 0434 857878

INFO@OTTIMADE.COM

WWW.OTTIMADE.COM
