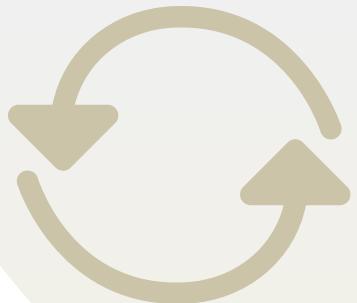


Ottimade

# Mixers





# Mixers



The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях.

# Spiral Mixers

## MIXERS

### VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA



#### Rising safety grid Griglia di sicurezza ribaltabile Rejilla de seguridad plegable Klapptables Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible  
Rejilla de seguridad plegable  
Заштитная откидная решетка

**STRENGTHENED  
STRUCTURE FOR  
GREATER STABILITY  
AND STURDINESS**  
STRUTTURA  
RINFORZATA PER  
MAGGIORE STABILITÀ  
E ROBUSTEZZA

#### Rising safety grid Griglia di sicurezza ribaltabile Rejilla de seguridad plegable Klapptables Sicherheitsgitter

Grille de sécurité amovible  
Rejilla de seguridad plegable  
Заштитная откидная решетка

## MIXERS

### VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL VERSIONE CON TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE



**STRENGTHENED  
STRUCTURE FOR  
GREATER STABILITY  
AND STURDINESS**  
STRUTTURA  
RINFORZATA PER  
MAGGIORE STABILITÀ  
E ROBUSTEZZA

Ottimade spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes.

Available in two versions, with fixed head and bowl or with rising top and extractable bowl, the spiral mixers are characterised by a solid and compact structure.

Supplied with timer and wheels as standard, they feature some elements made entirely of stainless steel, such as the bowl, spiral, central column and protection grid, and a transmission system with oil-bath gear motor.

Le impastatrici a spirale Ottimade sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti.

Disponibili in due versioni, con testa e vasca fissa oppure con testa ribaltabile e vasca estraibile, le impastatrici a spirale sono caratterizzate da una struttura solida e compatta. Equipaggiate con timer e ruote di serie, presentano alcuni elementi realizzati interamente in acciaio inox, quali vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione, e un sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

Die Spiralteigknetmaschinen von Ottimade sind ideal für perfekt vermischt Teige in nur wenigen Minuten. Erhältlich in zwei Versionen, mit festem Kopf und fester Wanne oder mit kippbarem Kopf und abnehmbarer Wanne, zeichnen sich die Spiralteigknetmaschinen durch eine solide und kompakte Bauweise aus. Sie sind serienmäßig mit einer Timer und Rädern ausgestattet und verfügen über einige Elemente, die vollständig aus Edelstahl gefertigt sind, wie z. B. die Wanne, die Spirale, der zentrale Knethaken und das Schutzhäger, sowie über ein Antriebssystem mit einem Ölbad-Getriebemotor.

Les pétrins à spirale Ottimade sont idéaux pour obtenir des pâtes parfaitement mélangées en quelques minutes. Disponibles en deux versions, avec tête et cuve fixes ou avec tête basculante et cuve amovible, les pétrins à spirale se caractérisent par une structure solide et compacte. Équipés de série d'une minuterie et de roues, ils sont dotés d'éléments entièrement en acier inoxydable, tels que la cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection, ainsi que d'un système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

Las amasadoras a espiral Ottimade son ideales para obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos. Disponibles en dos versiones, con cabeza y cuba fijas o con cabeza basculante y cuba extraíble, las amasadoras de espiral se caracterizan por una estructura sólida y compacta. Equipadas de serie con temporizador y ruedas, incorporan algunos elementos fabricados íntegramente en acero inoxidable, como la cuba, la espiral, la vareta central y la rejilla de protección, y un sistema de transmisión con motorreductor en baño de aceite.

Сpirальные тестомесы Ottimade идеально подходят для приготовления идеально замешанного теста всего за несколько минут. Спиральные тестомесы выпускаются в двух вариантах: с неподвижной головкой и чашей или с откидывающейся головкой и съемной чашей, они отличаются прочной и компактной конструкцией. В стандартной комплектации они оснащены таймером и колесами, имеют некоторые элементы, полностью выполненные из нержавеющей стали, такие как бак, спираль, центральная колонна и защитная решетка, а также систему передачи с мотор-редуктором, работающим в масляной ванне.

# Elas-Elas Trifase Astra-Astra Trifase

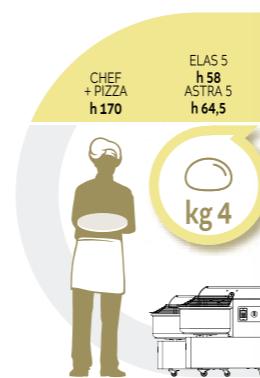
## SPIRAL MIXERS

VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

VERSION WITH RISING TOP  
AND EXTRACTABLE BOWL  
VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE  
E VASCA ESTRAIBILE

SINGLE PHASE  
MONOFASE

THREE-PHASE  
TRIFASE



OPTIONAL		
SPECIAL MOTORS AT 60Hz AVAILABLE ON REQUEST	VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60Hz	DISPONIBLE MOTOR CON FRECUENCIA 60Hz
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60Hz	DISPONIBLE MOTEUR AVEC FRÉQUENCE 60Hz	ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТАТОЙ 60Гц

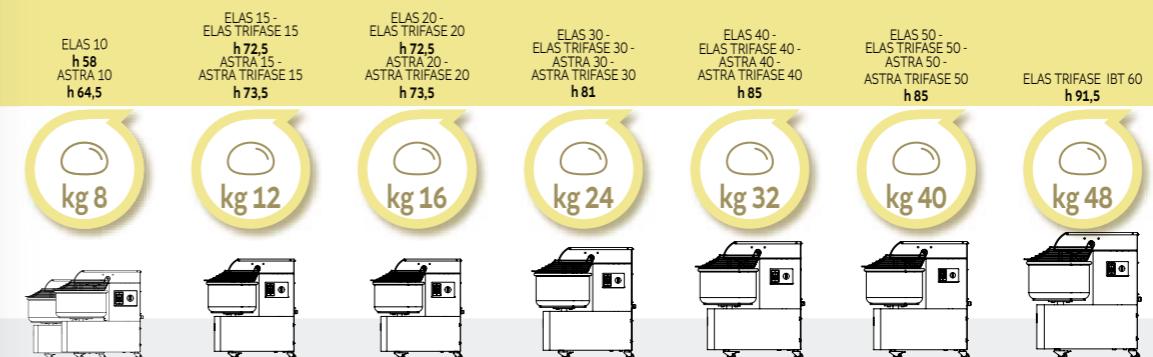
TWO SPEEDS MOTOR AVAILABLE ON REQUEST	AUF ANFRAGE MIT 2-STUFIGEM DREHSTROMMOTOR	A PEDIDO, CON MOTOR TRIFÁSICO DE 2 VELOCIDADES
SU RICHIESTA, CON MOTORE TRIFASE A 2 VELOCITA	SUR DEMANDE, AVEC MOTEUR TRIPHASE A 2 VITESSES	НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА ТЕСТОМЕСА С ТРЕХФАЗНЫМ 2-СКОРОСТНЫМ ДВИГАТЕЛЕМ

## Double-SPEED

Ottimade spiral mixers, only in the three-phase version and in selected models, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

Le impastatrici a spirale Ottimade, nella loro versione trifase e solamente in alcuni modelli selezionati, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

Die Spiralteigknetmaschinen von Ottimade können in ihrer Drehstromausführung und nur bei ausgewählten Modellen mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischt Teige zu garantieren.



Les pétrins à spirale Ottimade, dans leur version triphasée et seulement dans certains modèles, peuvent être achetés avec un moteur à double vitesse afin d'augmenter encore plus les performances de l'appareil et de garantir des pâtes parfaitement mélangées.

Las amasadoras a espiral Ottimade, en su versión trifásica y sólo en modelos seleccionados, pueden pedirse con motor a doble velocidad para aumentar aún más el rendimiento del dispositivo y garantizar masas perfectamente mezcladas.

Спиральные тестомесы Ottimade в трехфазном исполнении и только в отдельных моделях могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше повышает производительность устройства и обеспечивает идеальное вымешивание теста.



<b>FIXED HEAD AND BOWL</b> TESTA E VASCA FISSA	<b>SINGLE PHASE MONOFASE</b>	<b>Elas 5</b>	<b>Elas 10</b>	<b>Elas 15</b>	<b>Elas 20</b>
<b>THREE-PHASE TRIFASE</b>	-	-	<b>Elas Trifase 15</b>	<b>Elas Trifase 20</b>	
<b>DOUGH WEIGH PESO PASTA</b>	kg	4,0	8,0	12,0	16,0
<b>DOUGH/HOUR IMPASTO ORA</b>	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
<b>CAPACITY CAPACITA</b>	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
<b>BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA</b>	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
<b>POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)</b>	kW	0,37	0,37	0,75	0,75
	Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
<b>POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)</b>	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	-	-	1,00	1,50
<b>POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE</b>	volt	230	230	230 - 400	230 - 400
<b>MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA</b>	W cm	<b>28,0</b>	<b>29,0</b>	<b>38,5</b>	<b>38,5</b>
	D cm	<b>59,0</b>	<b>59,0</b>	<b>67,0</b>	<b>67,0</b>
	H cm	<b>58,0</b>	<b>58,0</b>	<b>72,5</b>	<b>72,5</b>
<b>PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO</b>	W cm	39,0	39,0	45,0	45,0
	D cm	65,0	65,0	76,0	76,0
	H cm	70,0	70,0	80,0	80,0
<b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	kg	37,5	40,0	59,0	62,0
<b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	kg	45,0	47,5	67,0	70,0
<b>DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE</b>	-	-	<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>	
<b>TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ</b>	-	-	<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>	
<b>TIMER</b>	•	•	•	•	•
<b>WHEELS RUOTE</b>	•	•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST  
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ  
VERFUGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ  
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FREQUENCE 60HZ  
DISPONIBILE MOTOR CON FRECUENCIA 60HZ  
ВОЗМОЖНЫЙ ДИГИТАЛЬНЫЙ МОТОР С ЧАСТОТЫ 60ГЦ

<b>FIXED HEAD AND BOWL</b> TESTA E VASCA FISSA	<b>SINGLE PHASE MONOFASE</b>	<b>Elas 30</b>	<b>Elas 40</b>	<b>Elas 50</b>	-
<b>THREE-PHASE TRIFASE</b>		<b>Elas Trifase 30</b>	<b>Elas Trifase 40</b>	<b>Elas Trifase 50</b>	<b>Elas Trifase 60</b>
<b>DOUGH WEIGH PESO PASTA</b>	kg	24,0	32,0	40,0	48,0
<b>DOUGH/HOUR IMPASTO ORA</b>	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
<b>CAPACITY CAPACITA</b>	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
<b>BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA</b>	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
<b>POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)</b>	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
	Hp	1,50	1,50	2,0	2,50
<b>POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)</b>	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
	Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
<b>POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE</b>	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	400
<b>MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA</b>	W cm	<b>43,5</b>	<b>48,0</b>	<b>48,0</b>	<b>53,5</b>
	D cm	<b>75,0</b>	<b>82,0</b>	<b>80,5</b>	<b>96,0</b>
	H cm	<b>81,0</b>	<b>85,0</b>	<b>85,0</b>	<b>91,5</b>
<b>PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO</b>	W cm	49,5	55,0	55,0	61,5
	D cm	77,5	84,0	84,0	103,5
	H cm	86,0	90,0	90,0	97,0
<b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
<b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	kg	91,0	103,0	109,0	180,0
<b>DIGITAL VERSION VERSIONE DIGITALE</b>		<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>
<b>TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ</b>		<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>	<b>TRIFASE</b>
<b>TIMER</b>	•	•	•	•	•
<b>WHEELS RUOTE</b>	•	•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL  
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRARIBILE

SINGLE PHASE  
MONOFASE



Astra 5

Astra 10



Astra 15



Astra 20

THREE-PHASE  
TRIFASE



Astra Trifase 15 Astra Trifase 20

DOUGH WEIGH  
PESO PASTA

kg

4,0

8,0

12,0

16,0

DOUGH/HOUR  
IMPASTO ORA

kg

29,0

35,0

48,0

56,0

CAPACITY  
CAPACITA

Lt

7,0

10,0

16,0

22,0

Ø BOWL DIAMETER  
DIAMETRO VASCA

cm

24,0

26,0

32,0

36,0

⚡<sub>1</sub> POWER (SPEED 1)  
POTENZA (VELOCITÀ 1)

kW

0,37

0,37

0,75

0,75

⚡<sub>2</sub> POWER (SPEED 2)  
POTENZA (VELOCITÀ 2)

kW

-

-

0,75 - 1,10

0,75 - 1,10

POWER SUPPLY  
ALIMENTAZIONE

volt

230

230

230 - 400

230 - 400

MACHINE SIZES  
DIMENSIONI MACCHINA

W

cm

30,0

30,0

39,0

39,0

D

60,0

60,0

67,0

67,0

H

64,5

64,5

73,5

73,5

PACKING DIMENSIONS  
DIMENSIONI IMBALLO

W

cm

39,0

39,0

45,0

45,0

D

65,0

65,0

76,0

76,0

H

70,0

70,0

80,0

80,0

NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

58,0

56,0

71,5

81,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

60,0

60,0

85,0

85,0

D DIGITAL VERSION  
VERSIONE DIGITALE

-

-

TRIFASE

TRIFASE

⚡ TWO SPEEDS  
DUE VELOCITÀ

-

-

TRIFASE

TRIFASE

⏳ TIMER

•

•

•

•

⚙ WHEELS  
RUOTE

•

•

•

•

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST  
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ  
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ  
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FRÉQUENCE 60HZ  
DISPONIBILE MOTOR CON FRECUENCIA 60HZ  
ВОЗМОЖНЫЙ ДИГИТАЛЬНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТОЙ 60ГЦ



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL  
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRARIBILE

SINGLE PHASE  
MONOFASE

Astra 30

Astra 40

Astra 50

THREE-PHASE  
TRIFASE

Astra Trifase 30 Astra Trifase 40 Astra Trifase 50

DOUGH WEIGH  
PESO PASTA

kg

24,0

32,0

40,0

DOUGH/HOUR  
IMPASTO ORA

kg

88,0

112,0

128,0

CAPACITY  
CAPACITA

Lt

32,0

41,0

48,0

Ø BOWL DIAMETER  
DIAMETRO VASCA

cm

40,0

45,0

45,0

⚡<sub>1</sub> POWER (SPEED 1)  
POTENZA (VELOCITÀ 1)

kW

1,10

1,10

1,50

⚡<sub>2</sub> POWER (SPEED 2)  
POTENZA (VELOCITÀ 2)

kW

1,30 - 1,70

1,30 - 1,70

1,50 - 2,20

POWER SUPPLY  
ALIMENTAZIONE

volt

230 - 400

230 - 400

230 - 400

MACHINE SIZES  
DIMENSIONI MACCHINA

W

cm

43,5

48,0

PACKING DIMENSIONS  
DIMENSIONI IMBALLO

D

cm

75,0

80,0

NET WEIGHT | PESO NETTO

kg

81,0

85,0

85,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg

95,0

114,0

108,0

D DIGITAL VERSION  
VERSIONE DIGITALE

TRIFASE

TRIFASE

TRIFASE

⚡ TWO SPEEDS  
DUE VELOCITÀ

TRIFASE

TRIFASE

TRIFASE

⏳ TIMER

•

•

•

⚙ WHEELS  
RUOTE

•

•

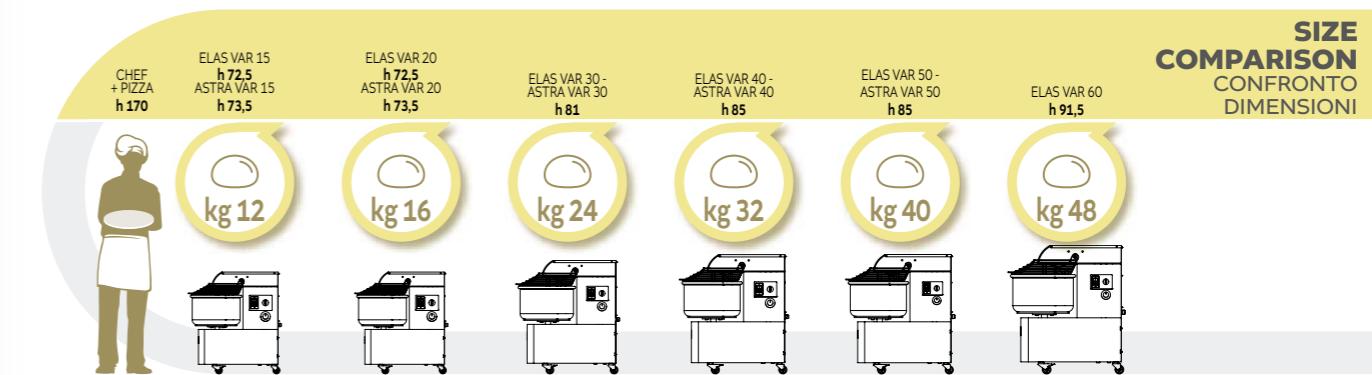
# ElasVar AstraVar

## SPIRAL MIXERS

 VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

 VERSION WITH RISING TOP  
AND EXTRACTABLE BOWL  
VERSIONE CON TESTA RIBALTABLE  
E VASCA ESTRAIBILE

 SINGLE PHASE  
MONOPHASE



## Speed-CONTROLLER

Spiral mixers with speed controller are optimal for autonomously regulating the speed of dough preparation by increasing or decreasing the revolutions per minute of the spiral and bowl.

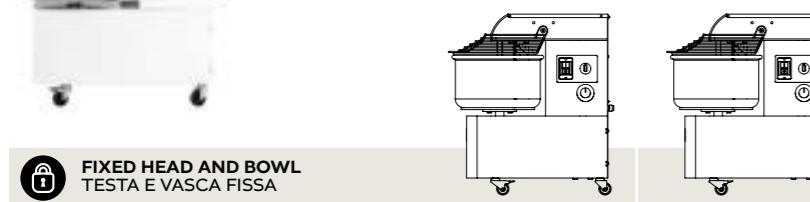
Le impastatrici a spirale con variatore di velocità sono ottimali per gestire autonomamente la velocità di preparazione dell'impasto, aumentando o diminuendo i giri al minuto della spirale e della vasca.

Die Spiralteigknetmaschinen mit einstellbarem Geschwindigkeitsantrieb sind optimal für die autonome Steuerung der Geschwindigkeit der Teigzubereitung durch Erhöhen oder Verringern der Umdrehungen pro Minute von Spirale und Wanne.

Les pétrins à spirale avec variateur de vitesse sont optimaux pour gérer en toute autonomie la vitesse de préparation de la pâte en augmentant ou en diminuant le nombre de tours par minute de la spirale et de la cuve.

Las amasadoras a espiral con variador de velocidad son óptimas para gestionar autónomamente la velocidad de preparación de la masa aumentando o reduciendo las revoluciones por minuto de la espiral y la cuba.

Спиральные тестомесы с регулируемым приводом оптимальны для автономного управления скоростью приготовления теста путем увеличения или уменьшения числа оборотов в минуту спирали и чаши.



**FIXED HEAD AND BOWL**  
TESTA E VASCA FISSA

**SINGLE PHASE MONOPHASE**

	<b>Elas Var 15</b>	<b>Elas Var 20</b>
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg 12,0	kg 16,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg 48,0	kg 56,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt 16,0	Lt 22,0
Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm 32,0	cm 36,0

**POWER (SPEED 1)**  
POTENZA (VELOCITÀ 1)

	kW	0,75	0,75
Hp	1,00	1,00	

**FREQUENCY FREQUENZA**

	Hz	50/60	50/60
--	----	-------	-------

**POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE**

	volt	230	230
--	------	-----	-----

**MACHINE SIZES**  
DIMENSIONI MACCHINA

	W cm	38,5	38,5
D	cm	67,0	67,0
H	cm	72,5	72,5

**PACKING DIMENSIONS**  
DIMENSIONI IMBALLO

	W cm	45,0	45,0
D	cm	76,0	76,0
H	cm	80,0	80,0

**NET WEIGHT | PESO NETTO**

	kg	59,0	62,0
--	----	------	------

**GROSS WEIGHT | PESO LORDO**

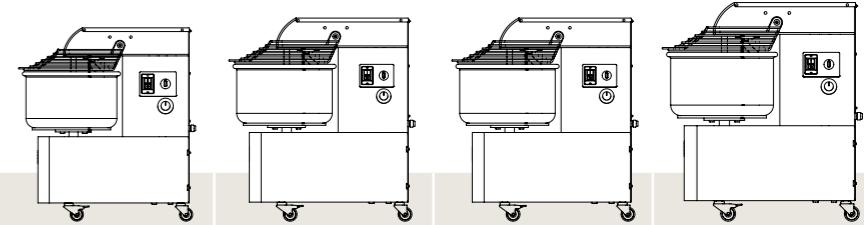
	kg	67,0	70,0
--	----	------	------

**TIMER**

**WHEELS**  
RUOTE

**SPEED VARIATOR**  
VARIATORE DI VELOCITÀ

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL



**FIXED HEAD AND BOWL**  
TESTA E VASCA FISSA

**SINGLE PHASE MONOPHASE**

	<b>Elas Var 30</b>	<b>Elas Var 40</b>	<b>Elas Var 50</b>	<b>Elas Var 60</b>
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg 24,0	kg 32,0	kg 40,0	kg 48,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg 88,0	kg 112,0	kg 128,0	kg 144,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt 32,0	Lt 41,0	Lt 48,0	Lt 60,0
Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm 40,0	cm 45,0	cm 45,0	cm 50,0

**POWER (SPEED 1)**  
POTENZA (VELOCITÀ 1)

	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
Hp	1,50	1,50	2,0	2,50	

**FREQUENCY FREQUENZA**

	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
--	----	-------	-------	-------	-------

**POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE**

	volt	230	230	230	230
--	------	-----	-----	-----	-----

**MACHINE SIZES**  
DIMENSIONI MACCHINA

	W cm	43,5	48,0	48,0	53,5
D	cm	75,0	82,0	80,5	96,0
H	cm	81,0	85,0	85,0	91,5

**PACKING DIMENSIONS**  
DIMENSIONI IMBALLO

	W cm	49,5	55,0	55,0	61,5
D	cm	77,5	84,0	84,0	103,5
H	cm	86,0	90,0	90,0	97,0

**NET WEIGHT | PESO NETTO**

	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
--	----	------	------	------	-------

**GROSS WEIGHT | PESO LORDO**

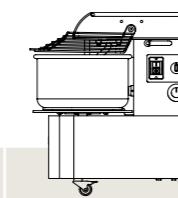
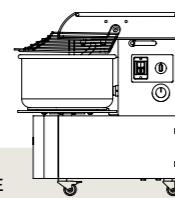
	kg	91,0	103,0	109,0	180,0
--	----	------	-------	-------	-------

**TIMER**

**WHEELS**  
RUOTE

**SPEED VARIATOR**  
VARIATORE DI VELOCITÀ

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL  
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAGGIBILE

SINGLE PHASE  
MONOFASE

**Astra Var 15**

**Astra Var 20**

DOUGH WEIGH  
PESO PASTA

kg 12,0

kg 16,0

DOUGH/HOUR  
IMPASTO ORA

kg 48,0

kg 56,0

CAPACITY  
CAPACITÀ

Lt 16,0

Lt 22,0

BOWL DIAMETER  
DIAMETRO VASCA

cm 32,0

cm 36,0

POWER(SPEED 1)  
POTENZA (VELOCITÀ 1)

kW 0,75

kW 0,75

Hp 1,00

Hp 1,00

FREQUENCY  
FREQUENZA

Hz 50/60

Hz 50/60

POWER SUPPLY  
ALIMENTAZIONE

volt 230

volt 230

MACHINE SIZES  
DIMENSIONI MACCHINA

W cm 39,0

W cm 39,0

D cm 67,0

D cm 67,0

H cm 73,5

H cm 73,5

PACKING DIMENSIONS  
DIMENSIONI IMBALLO

W cm 45,0

W cm 45,0

D cm 76,0

D cm 76,0

H cm 80,0

H cm 80,0

NET WEIGHT | PESO NETTO

kg 71,5

kg 81,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg 85,0

kg 85,0

TIMER  
TIMER

•

•

WHEELS  
RUOTE

•

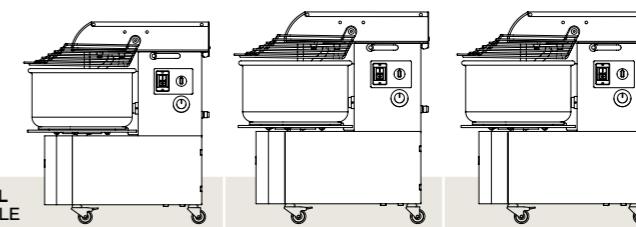
•

SPEED VARIATOR  
VARIATORE DI VELOCITÀ

•

•

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL  
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAGGIBILE

SINGLE PHASE  
MONOFASE

**Astra Var 30**

**Astra Var 40**

**Astra Var 50**

DOUGH WEIGH  
PESO PASTA

kg 24,0

kg 32,0

kg 40,0

DOUGH/HOUR  
IMPASTO ORA

kg 88,0

kg 112,0

kg 128,0

CAPACITY  
CAPACITÀ

Lt 32,0

Lt 41,0

Lt 48,0

BOWL DIAMETER  
DIAMETRO VASCA

cm 40,0

cm 45,0

cm 45,0

POWER(SPEED 1)  
POTENZA (VELOCITÀ 1)

kW 1,10

kW 1,10

kW 1,50

Hp 1,50

Hp 1,50

Hp 2,0

FREQUENCY  
FREQUENZA

Hz 50/60

Hz 50/60

Hz 50/60

POWER SUPPLY  
ALIMENTAZIONE

volt 230

volt 230

volt 230

MACHINE SIZES  
DIMENSIONI MACCHINA

W cm 43,5

W cm 48,0

W cm 48,0

D cm 75,0

D cm 81,5

D cm 80,0

H cm 81,0

H cm 85,0

H cm 85,0

PACKING DIMENSIONS  
DIMENSIONI IMBALLO

W cm 49,5

W cm 55,0

W cm 55,0

D cm 77,5

D cm 84,0

D cm 84,0

H cm 86,0

H cm 90,0

H cm 90,0

NET WEIGHT | PESO NETTO

kg 95,0

kg 114,0

kg 108,0

GROSS WEIGHT | PESO LORDO

kg 103,0

kg 121,0

kg 129,0

TIMER  
TIMER

•

•

•

WHEELS  
RUOTE

•

•

•

SPEED VARIATOR  
VARIATORE DI VELOCITÀ

•

•

•

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

# ElasTrifaseH2O

# AstraTrifaseH2O

## SPIRAL MIXERS

 VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

 VERSION WITH RISING TOP  
AND EXTRACTABLE BOWL  
VERSIONE CON TESTA RIBALTABLE  
E VASCA ESTRAIBILE

 THREE-PHASE  
TRIFASE

 TWO SPEEDS  
DUE VELOCITÀ

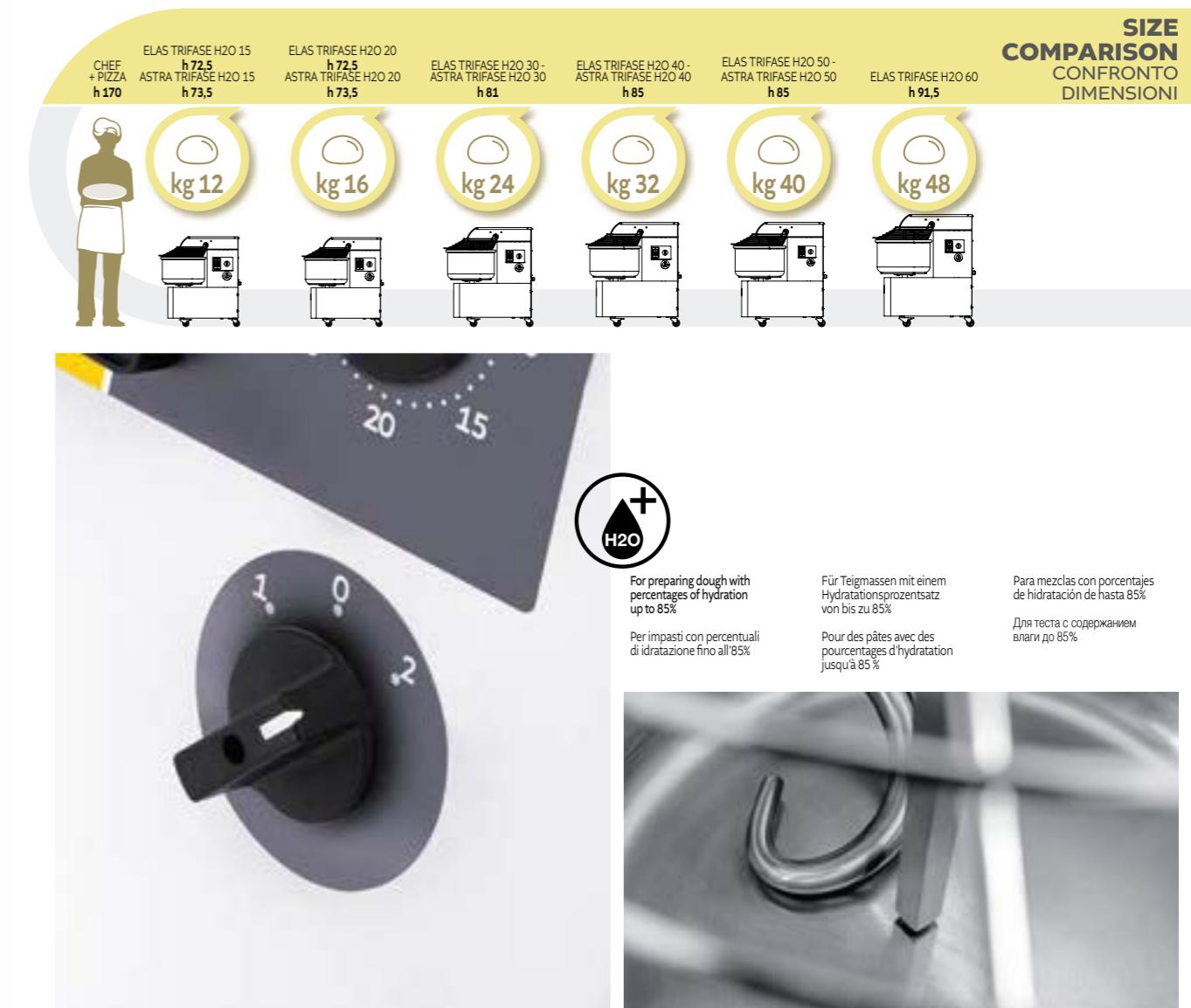


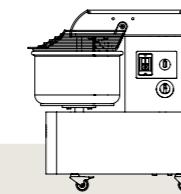
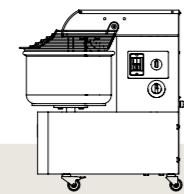
## Double-SPEED

H2O spiral mixers are powerful, fast and reliable, specifically designed for the preparation of high-hydration dough.

Le impastatrici a spirale H2O sono potenti, veloci e affidabili, pensate appositamente per la preparazione di impasti ad alta idratazione.

Die Spiralteigknetmaschinen H2O sind leistungsstark, schnell und zuverlässig und wurden speziell für die Zubereitung von Teigen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entwickelt.

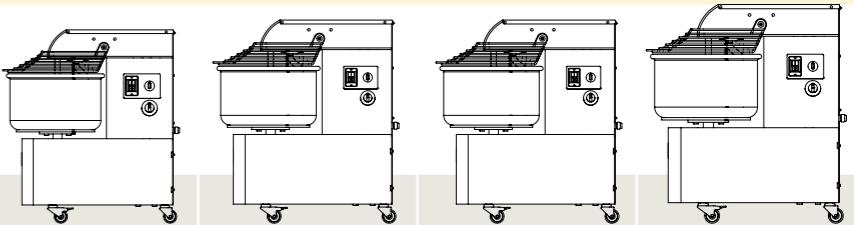



**FIXED HEAD AND BOWL  
TESTA E VASCA FISSA**

	<b>Elas Trifase H2O 15</b>	<b>Elas Trifase H2O 20</b>												
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg 12,0	kg 16,0												
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg 48,0	kg 56,0												
CAPACITY CAPACITÀ	Lt 16,0	Lt 22,0												
Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm 32,0	cm 36,0												
<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW 0,75	kW 0,75												
	Hp 1,00	Hp 1,00												
<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW 0,75 - 1,10	kW 0,75 - 1,10												
	Hp 1,00	Hp 1,50												
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt 400	volt 400												
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 38,5</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 67,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 72,5</td></tr> </table>	W	cm 38,5	D	cm 67,0	H	cm 72,5	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 38,5</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 67,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 72,5</td></tr> </table>	W	cm 38,5	D	cm 67,0	H	cm 72,5
W	cm 38,5													
D	cm 67,0													
H	cm 72,5													
W	cm 38,5													
D	cm 67,0													
H	cm 72,5													
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 45,0</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 76,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 80,0</td></tr> </table>	W	cm 45,0	D	cm 76,0	H	cm 80,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 45,0</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 76,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 80,0</td></tr> </table>	W	cm 45,0	D	cm 76,0	H	cm 80,0
W	cm 45,0													
D	cm 76,0													
H	cm 80,0													
W	cm 45,0													
D	cm 76,0													
H	cm 80,0													
NET WEIGHT   PESO NETTO	kg 59,0	kg 62,0												
GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg 67,0	kg 70,0												
TIMER	•	•												
WHEELS	•	•												
TWO SPEEDS, DUE VELOCITÀ	•	•												

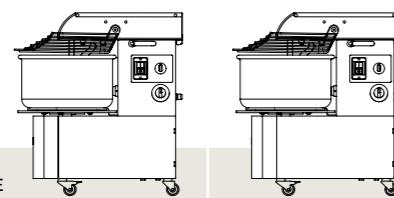
• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST  
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ  
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ  
DISPONIBILE MOTEUR AVEC FRÉQUENCE 60HZ  
DISPONIBLE MOTOR CON FRECUENCIA 60HZ  
ВОЗМОЖНЫЙ ДИГИТАЛЬНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТЫ 60ГЦ


**FIXED HEAD AND BOWL  
TESTA E VASCA FISSA**

	<b>Elas Trifase H2O 30</b>	<b>Elas Trifase H2O 40</b>	<b>Elas Trifase H2O 50</b>	<b>Elas Trifase H2O 60</b>																								
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg 24,0	kg 32,0	kg 40,0	kg 48,0																								
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg 88,0	kg 112,0	kg 128,0	kg 144,0																								
CAPACITY CAPACITÀ	Lt 32,0	Lt 41,0	Lt 48,0	Lt 60,0																								
Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm 40,0	cm 45,0	cm 45,0	cm 50,0																								
<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW 1,10	kW 1,10	kW 1,50	kW 1,80																								
	Hp 1,50	Hp 1,50	Hp 2,0	Hp 2,50																								
<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW 1,30 - 1,70	kW 1,30 - 1,70	kW 1,50 - 2,20	kW 1,50 - 2,20																								
	Hp 1,75	Hp 2,30	Hp 2,00	Hp 2,00 - 3,00																								
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt 400	volt 400	volt 400	volt 400																								
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 43,5</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 75,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 81,0</td></tr> </table>	W	cm 43,5	D	cm 75,0	H	cm 81,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 48,0</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 82,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 85,0</td></tr> </table>	W	cm 48,0	D	cm 82,0	H	cm 85,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 48,0</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 80,5</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 85,0</td></tr> </table>	W	cm 48,0	D	cm 80,5	H	cm 85,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 53,5</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 96,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 91,5</td></tr> </table>	W	cm 53,5	D	cm 96,0	H	cm 91,5
W	cm 43,5																											
D	cm 75,0																											
H	cm 81,0																											
W	cm 48,0																											
D	cm 82,0																											
H	cm 85,0																											
W	cm 48,0																											
D	cm 80,5																											
H	cm 85,0																											
W	cm 53,5																											
D	cm 96,0																											
H	cm 91,5																											
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 49,5</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 77,5</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 86,0</td></tr> </table>	W	cm 49,5	D	cm 77,5	H	cm 86,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 55,0</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 84,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 90,0</td></tr> </table>	W	cm 55,0	D	cm 84,0	H	cm 90,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 55,0</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 84,0</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 90,0</td></tr> </table>	W	cm 55,0	D	cm 84,0	H	cm 90,0	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>cm 61,5</td></tr> <tr><td>D</td><td>cm 103,5</td></tr> <tr><td>H</td><td>cm 97,0</td></tr> </table>	W	cm 61,5	D	cm 103,5	H	cm 97,0
W	cm 49,5																											
D	cm 77,5																											
H	cm 86,0																											
W	cm 55,0																											
D	cm 84,0																											
H	cm 90,0																											
W	cm 55,0																											
D	cm 84,0																											
H	cm 90,0																											
W	cm 61,5																											
D	cm 103,5																											
H	cm 97,0																											
NET WEIGHT   PESO NETTO	kg 82,0	kg 92,0	kg 98,0	kg 148,0																								
GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg 91,0	kg 103,0	kg 109,0	kg 180,0																								
TIMER	•	•	•	•																								
WHEELS	•	•	•	•																								
TWO SPEEDS, DUE VELOCITÀ	•	•	•	•																								

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

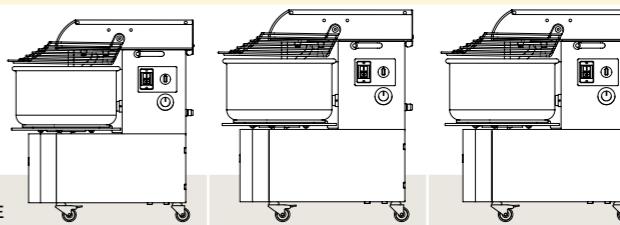


RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL  
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAGGIBILE

		<b>Astra Trifase H2O 15</b>	<b>Astra Trifase H2O 20</b>												
	THREE-PHASE TRIFASE														
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg 12,0	kg 16,0												
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg 48,0	kg 56,0												
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt 16,0	Lt 22,0												
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm 32,0	cm 36,0												
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW 0,75	kW 0,75												
		Hp 1,00	Hp 1,00												
	POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW 0,75 - 1,10	kW 0,75 - 1,10												
		Hp 1,00	Hp 1,50												
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt 400	volt 400												
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 39,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 67,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 73,5</td></tr> </table>		W cm 39,0		D cm 67,0		H cm 73,5	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 39,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 67,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 73,5</td></tr> </table>		W cm 39,0		D cm 67,0		H cm 73,5
	W cm 39,0														
	D cm 67,0														
	H cm 73,5														
	W cm 39,0														
	D cm 67,0														
	H cm 73,5														
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 45,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 76,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 80,0</td></tr> </table>		W cm 45,0		D cm 76,0		H cm 80,0	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 45,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 76,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 80,0</td></tr> </table>		W cm 45,0		D cm 76,0		H cm 80,0
	W cm 45,0														
	D cm 76,0														
	H cm 80,0														
	W cm 45,0														
	D cm 76,0														
	H cm 80,0														
	NET WEIGHT   PESO NETTO	kg 71,5	kg 81,0												
	GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg 85,0	kg 85,0												
	TIMER	•	•												
	WHEELS RUOTE	•	•												
	TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ	•	•												

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST  
DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ  
VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ  
DISPONIBLE MOTEUR AVEC FRÉQUENCE 60HZ  
DISPONIBILE MOTOR CON FRECUENCIA 60HZ  
ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТЫ 60ГЦ



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL  
TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAGGIBILE

		<b>Astra Trifase H2O 30</b>	<b>Astra Trifase H2O 40</b>	<b>Astra Trifase H2O 50</b>																		
	THREE-PHASE TRIFASE																					
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg 24,0	kg 32,0	kg 40,0																		
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg 88,0	kg 112,0	kg 128,0																		
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt 32,0	Lt 41,0	Lt 48,0																		
	BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm 40,0	cm 45,0	cm 45,0																		
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW 1,10	kW 1,10	kW 1,50																		
		Hp 1,50	Hp 1,50	Hp 2,0																		
	POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW 1,30 - 1,70	kW 1,30 - 1,70	kW 1,50 - 2,20																		
		Hp 1,75	Hp 2,30	Hp 2,00																		
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt 400	volt 400	volt 400																		
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 43,5</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 75,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 81,0</td></tr> </table>		W cm 43,5		D cm 75,0		H cm 81,0	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 48,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 81,5</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 85,0</td></tr> </table>		W cm 48,0		D cm 81,5		H cm 85,0	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 48,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 80,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 85,0</td></tr> </table>		W cm 48,0		D cm 80,0		H cm 85,0
	W cm 43,5																					
	D cm 75,0																					
	H cm 81,0																					
	W cm 48,0																					
	D cm 81,5																					
	H cm 85,0																					
	W cm 48,0																					
	D cm 80,0																					
	H cm 85,0																					
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 49,5</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 77,5</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 86,0</td></tr> </table>		W cm 49,5		D cm 77,5		H cm 86,0	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 55,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 84,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 90,0</td></tr> </table>		W cm 55,0		D cm 84,0		H cm 90,0	<table border="1"> <tr> <td></td><td>W cm 55,0</td></tr> <tr> <td></td><td>D cm 84,0</td></tr> <tr> <td></td><td>H cm 90,0</td></tr> </table>		W cm 55,0		D cm 84,0		H cm 90,0
	W cm 49,5																					
	D cm 77,5																					
	H cm 86,0																					
	W cm 55,0																					
	D cm 84,0																					
	H cm 90,0																					
	W cm 55,0																					
	D cm 84,0																					
	H cm 90,0																					
	NET WEIGHT   PESO NETTO	kg 95,0	kg 114,0	kg 108,0																		
	GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg 103,0	kg 121,0	kg 129,0																		
	TIMER	•	•	•																		
	WHEELS RUOTE	•	•	•																		
	TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ	•	•	•																		

• AS STANDARD | DI SERIE   • OPTIONAL | OPTIONAL

# Fork Mixers

## MIXERS

VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA

THREE-PHASE  
TRIFASE



### OPTIONAL



SPECIAL MOTORS AT 60Hz  
AVAILABLE ON REQUEST



TWO SPEEDS MOTOR AVAILABLE  
ON REQUEST

SU RICHIESTA, CON MOTORE  
TRIFASE A 2 VELOCITA

VERFÜGBAR MOTOR MIT  
EINER FREQUENZ VON 60Hz

DISPONIBILE MOTORE  
CON FREQUENZA 60Hz

DISPONIBLE MOTOR  
CON FRECUENCIA 60Hz

ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ  
С ЧАСТАТОЙ 60Гц

AUF ANFRAGE MIT 2-STUFIGEM  
DREHSTROMMOTOR

SUR DEMANDE, AVEC MOTEUR  
TRIPHASE À 2 VITESSES

A PEDIDO, CON MOTOR  
TRIFASICO DE 2 VELOCIDADES

НА ЗАКАЗ ВОЗМОЖНА ПОСТАВКА  
ТЕСТОМЕСА С ТРЕХФАЗНЫМ  
2-СКОРОСТНЫМ ДВИГАТЕЛЕМ

Ottimade fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304. Drive system with gearmotor in oil bath.

Le impastatrici a forcella Ottimade consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

Die Gabelteignetmaschinen von Ottimade ermöglichen die Erzielung perfekter Teigmischungen in kurzer Zeit. Die Gabelnetmaschinen sind mit Wanne, Getriebewelle und Gabel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet und eignen sich ideal für den Einsatz in Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Getriebesystem mit Ölbad-Getriebemotor.



Les pétrins à fourche Ottimade permettent d'obtenir des pâtes parfaitement mélangées et rapidement. Appareil idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont équipés d'une cuve, d'un arbre de transmission et d'une fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

Las mezcladoras de horquilla Ottimade permite obtener rápidamente amasijos perfectamente amalgamados. Instrumento ideal para los profesionales de la pizza, pastelería y panificación, las mezcladoras de horquilla disponen de tina, eje de transmisión y horquilla de acero inox AISI 304. Sistema de transmisión con motorreductor por baño de aceite.

Вилочные тестомесы от Ottimade позволяют получить совершенно однородное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный прибор для профессиональных пиццимейкеров, для кондитерских и хлебопекарен. Вилочные тестомесы оснащены чашей, передаточным валом и вилкой из нержавеющей стали AISI 304. Привод с редукторным двигателем в масляной ванне.



## Double-SPEED

Ottimade fork mixers, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

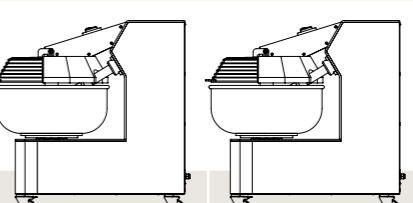
Le impastatrici a forcella Ottimade, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

Die Gabelteignetmaschinen von Ottimade mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischt Teige zu garantieren.

Les pétrins à fourche Ottimade, peuvent être achetés avec un moteur à double vitesse afin d'augmenter encore plus les performances de l'appareil et de garantir des pâtes parfaitement mélangées.

Las amasadoras de horquilla Ottimade, pueden pedirse con motor a doble velocidad para aumentar aún más el rendimiento del dispositivo y garantizar masas perfectamente mezcladas.

Вилочные тестомесы Ottimade могут быть заказаны с двухскоростным двигателем, что еще больше увеличивает производительность устройства и гарантирует идеально замешенное тесто.

		SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST DISPONIBILE MOTORE CON FREQUENZA 60HZ VERFÜGBAR MOTOR MIT EINER FREQUENZ VON 60HZ DISPONIBLE MOTEUR AVEC FRÉQUENCE 60HZ DISPONIBLE MOTOR CON FRECUENCIA 60HZ ВОЗМОЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ С ЧАСТОТЫ 60ГЦ	
			
			
<b>FIXED HEAD AND BOWL TESTA E VASCA FISSA</b>		<b>ITF 25</b>	<b>ITF 35</b>
 THREE-PHASE TRIFASE			
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	25,0	35,0
 DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	75,0	105,0
 CAPACITY CAPACITÀ	Lt	30,0	40,0
 Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	50,0	56,4
 1 POWER(SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10
	Hp	1,50	1,50
 2 POWER(SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	1,00 - 1,50	1,00 - 1,50
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA		W cm 52,5 90,0 87,5	D cm 59,0 93,0 87,5
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO		W cm 107,0 107,0 77,0	D cm 107,0 107,0 77,0
 NET WEIGHT   PESO NETTO		kg 165,0	kg 165,0
 GROSS WEIGHT   PESO LORDO		kg 197,0	kg 197,0
 TIMER TIMER		•	•
 WHEELS RUOTE		•	•
 TWO SPEEDS DUE VELOCITÀ		○	○

• 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, domiciled 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.

**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.

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

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

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

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

**LIEFERUNG:** Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.  
**AUFRAGGEBER:** 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 Ausftragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Hersteller behält sich vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt.

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

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

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

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

**GARANTIE:** alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung 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. Die im Rahmen

der Garantie ersetzen Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzen 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 Wekstätten 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 Bauverhindehrung 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 werden. Siewird fest beschreinkt, auf was spezifisch 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 werden, 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 discréption 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 discréption 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 irrévocabile de la part de l'acheteur. Le producteur se réserve le droit de donner

une acception 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

**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.

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 incontournables sauf accord contraire explicite.

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

ICONS LEGEND		
MECHANICAL	DIGITAL	
LEGENDA ICONE LEGENDE SYMBOLE LÉGENDE ICÔNES LEYENDA ICONOS ЛЕНДА ИКОН	MECCANICO MECHANISCHE MÉCANIQUE MÉCANICO МЕХАНИКА	DIGITALE DIGITALEN NUMÉRIQUE DIGITAL ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ
 Chambers Camere Kammern Chambres Cámaras Камеры	 40x60 cm Tray Teglia 40x60 cm n° Diametro pizza Pizzzen Pizzas Пиццы	 Rails for Gastronorm-GN pans Guide per teglie Gastronorm-GN Führungsschienen für Gastronorm-GN Blech Guide pour plaques Gastronorm-GN Guías para bandejas Gastronorm-GN Направляющие для Gastronorm-GN
 Pizza diameter n° Diametro pizza Pizzzen Pizzas Пиццы	 Top heating element power Power Potenza Heizleistung Puissance Potencia Мощность	 Working temperature Temperatura d'esercizio Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de ejercicio Рабочая температура
 Power supply Alimentazione Anschluss Alimentation Alimentación Напряжение	 Electrical absorption single phase Power supply Assorbimento monofase Einphasiger Stromentnahmehinweis Absorption électrique monophasé Absorción eléctrica monofásica Электрическое поглощение однофазное	 Bottom heating element power Power Potenza resistenza cielo Oben Heizelementeleistung Puissance resistance plafond Potencia resistencia techo Мощность верхних тэнов
 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. embalaje Medidas del embalaje Габариты в упаковке
 Net weight Peso netto Netgewicht Poids net Peso neto Вес нетто	 Gross weight Kg 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 Transformer and lamp holder 12v Transformator 12V e porta lampada Transformator 12V und Lampenfassung Transformateur 12V et porte lampe Transformador 12V y portálampara Трансформатор 12 вольт и держатель лампы	 Refractory stone hob Refraktärer Herdplatte Plaque de cuisson en pierre réfractaire Superficie de cocción de piedra refractaria Плита из огнеупорного камня
 Timer Timer Minuteur Temporizador Таймер	 Steam generator Generator Vaporiera Vaporizer Töpfе 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 Winddichter Kamin Cheminée coupe-vent Chimenea antiviento Ветрозащитный дымоход	 Exhauster connection for stackable gas ovens Raccordo per forni a gas da sovrapporre Kamianschluss für aufzustanzgasöfen 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 Опция огнеупорного камня	 Oven model Modello forno Feuerfestes Modell Modèle étuve de fermentation Modelo Celda de Leudado Модель расстоячного шкафа	 Proving chambers model Modello cella di lievitato Gärstoffs Modell Modèle étuve de fermentation Modelo Celda de Leudado Модель расстоячного шкафа
 Space between trays Spazio tra le teglie Abstand der Bleche Espace entre les plaques Espacio entre las bandejas Расстояние между противнями	 Water tray H2O Vaschetta per l'acqua Wasserbehälter Bac à eau Bandejas de agua Поддон для воды	 Stand model Modello supporto Das Backofengestell Modell Modèle support du four 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 Модель вытяжного зонта
 Flow rate Portata Portée Alcance Fluss Скорость потока	 Smoke Condensation Condensazione fumi Rauchgascondensation 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 Диаметр чаши
 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