

Optimade

# Rolling machines





# Rolling machines



Available in different sizes, the Ottimade rolling machines are an essential tool for preparing perfectly homogenous and uniform dough quickly and precisely.

Disponibili in diverse dimensioni, le dilaminatrici Ottimade sono uno strumento essenziale per la preparazione di impasti perfettamente omogenei e uniformi in maniera veloce e precisa.

Die in verschiedenen Größen erhältlichen Teigausroll-Geräte von Ottimade sind ein unverzichtbares Werkzeug, um schnell und präzise einen perfekt homogenen und gleichmäßigen Teig herzustellen.

Disponibles en différentes dimensions, les façonneuses Ottimade sont indispensables pour préparer rapidement et avec précision des pâtes parfaitement homogènes et uniformes.

Disponibles en diferentes dimensiones, las laminadoras Ottimade son indispensables para preparar masas perfectamente homogéneas y uniformes de forma rápida y precisa.

Машины для раскатки теста Ottimade различных размеров - это незаменимый инструмент для быстрого и точного приготовления идеально однородного и равномерного теста.

# Sigma



## ROLLING MACHINES

**M** MECHANICAL  
MECCANICO

**D** DIGITAL  
DIGITALE

Sigma models are available with mechanical panel or digital panel with Touch & Go function

I modelli Sigma sono disponibili nelle versioni con pannello meccanico o digitale con funzione Touch & Go

Die Modelle Sigma sind in mechanischer oder digitaler Ausführung mit Touch & Go-Funktion erhältlich

Les modèles Sigma sont disponibles en version mécanique ou numérique avec la fonction Touch & Go

Los modelos Sigma están disponibles en versiones con panel mecánico o digital con función Touch & Go

Modeli Sigma выпускаются в исполнении с механической или цифровой панелью с функцией Touch & Go



### OPTIONAL



SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE

VERFÜGBARSONDERSPANNUNG 110V 60HZ

DISPONIBLE VOLTAJE ESPECIAL 110V 60HZ

DISPONIBLE VOLTAGGIO SPECIALE 110V 60HZ

DISPONIBLE VOLTAGE SPÉCIAL 110V 60HZ

ВОЗМОЖНОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ 110V 60HZ

The Sigma rolling machines save time in the pizza preparation process with no need for specialised operators. The dough discs are always uniform in size, ensuring a homogenous presentation for each pizza. The machine cold-works the dough and does not alter its characteristics. Ottimade's dough-rolling machines are easy to use and offer excellent build quality.

Le dilaminatrici Sigma consentono di risparmiare tempo nel processo di preparazione della pizza e senza impiegare personale specializzato. I dischi di pasta creati sono sempre di dimensioni uniformi, garantendo una presentazione omogenea per ogni pizza. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Le dilaminatrici Ottimade sono di semplice utilizzo e offrono una qualità costruttiva di altissimo livello.

Die Teigausrollmaschinen Sigma sparen Zeit bei der Pizzazubereitung, ohne dass Fachpersonal eingesetzt werden muss. Die erzeugten Teigscheiben sind immer gleich groß, so dass jede Pizza gleich aussieht. Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs. Die Teigausrollmaschinen Ottimade sind einfach zu bedienen und bieten höchste Verarbeitungsqualität.

Les façonneuses à pizza Sigma permettent de gagner du temps dans le processus de préparation de la pizza sans recourir à du personnel spécialisé. Les disques de pâte créés sont toujours de taille uniforme, ce qui garantit une présentation homogène de chaque pizza. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. Les façonneuses Ottimade sont faciles à utiliser et offrent une excellente qualité de construction.

Las laminadoras Sigma permiten reducir el tiempo de preparación de las pizzas sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. Las laminadoras Ottimade son fáciles de utilizar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

Машины для раскатки теста Sigma позволяют экономить время на приготовлении пиццы и не привлекать специализированный персонал. Создаваемые тестовые диски всегда имеют одинаковый размер, что обеспечивает равномерное представление каждой пиццы. Машина работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста. Машины для раскатки теста Ottimade просты в использовании и отличаются высочайшим качеством сборки.

### SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA h 170	TABLE BANCO + SIGMA 310 - SIGMA 310 T.GO h 165	TABLE BANCO + SIGMA 420 - SIGMA 420 T.GO h 178	TABLE BANCO + SIGMA 420 RP - SIGMA 420 RP T.GO h 170,5	TABLE BANCO + SIGMA 500 RP h 170,5
	Ø30	Ø40	Ø40	Ø50



The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm  
Lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm

Ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar  
L'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm

El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5  
Зазор между валиками регулируется от 0 до 5 мм



It cold-works the dough and does not alter its characteristics  
Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta

Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs  
Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques. Procéda la masa en frío

y no altera las características de la masa  
Работает в холодном режиме и не изменяет свойств теста



The sling bar can be regulated to adjust the dough rotation speed  
La regolazione del bilancino consente di variare la velocità di rotazione della pasta

Dank einstellbarem Hehebügel kann die Drehgeschwindigkeit des Teigs variiert werden  
Le réglage de l'étrier permet de varier la vitesse de rotation de la pâte

La regulación de la percha permite variar la velocidad de rotación de la masa  
Регулировка стропы позволяет изменять скорость вращения теста



# TouchANDGo



Touch & Go function ensures optimal results and high production volumes. Its unique feature is the automatic start-up of the rollers via sensors. The operator does not operate the rollers manually, but simply programs the desired working time from 10 to 35 seconds. The machine stops automatically at the end of the set time and starts again when the next dough is inserted. This feature saves energy and working time, reducing mechanical component wear.

La funzione Touch & Go garantisce risultati ottimali e grandi volumi di produzione. La sua caratteristica unica è l'avviamento automatico dei rulli tramite sensori. L'operatore non aziona manualmente i rulli, ma semplicemente programma il tempo di lavoro desiderato da 10 a 35 secondi. La macchina si ferma in automatico al termine del tempo impostato e si avvia nuovamente all'inserimento dell'impasto successivo. Grazie a questa innovazione si risparmia energia elettrica e tempo di lavoro e si riduce l'usura dei componenti meccanici.

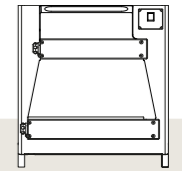
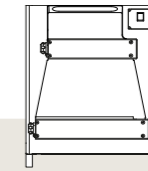
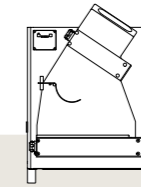
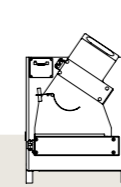
Die Touch & Go-Funktion sorgt für optimale Ergebnisse und hohe Produktionsmengen. Einzigartig ist der automatische Anlauf der Walzen durch Sensoren. Der Bediener betätigt die Walzen nicht manuell, sondern programmiert einfach die gewünschte Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden. Die Maschine stoppt automatisch am Ende der eingestellten Zeit und startet erneut, wenn der nächste Teig eingelegt wird. Diese Innovation spart Strom und Arbeitszeit und verringert den Verschleiß der mechanischen Komponenten.

La fonction Touch & Go garantit des résultats optimaux et des volumes de production élevés. Sa caractéristique unique est le démarrage automatique des rouleaux par l'intermédiaire de capteurs. L'opérateur n'a pas à actionner les rouleaux manuellement, mais simplement à programmer le temps de travail souhaité de 10 à 35 secondes. La machine s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé et redémarre lorsque la pâte suivante est introduite. Cette innovation permet d'économiser de l'énergie électrique et du temps de travail, tout en réduisant l'usure des composants mécaniques.



La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica exclusiva es la puesta en marcha automática de los rodillos mediante sensores. El operador no tiene que accionar los rodillos manualmente, sino que simplemente programar el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos. La máquina se apaga automáticamente al final del tiempo programado y vuelve a ponerse en marcha cuando se introduce la siguiente masa. Esta innovación ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo, reduciendo el desgaste de los componentes mecánicos.

Функция Touch & Go обеспечивает оптимальные результаты и высокие объемы производства. Его уникальной особенностью является автоматический запуск роликов по датчикам. Оператор не управляет вальцами вручную, а просто программирует желаемое время работы от 10 до 35 секунд. Машина автоматически останавливается по истечении заданного времени и запускается снова при закладке следующего теста. Это новшество позволяет экономить электрическую энергию и рабочее время, а также снижает износ механических узлов.



		Sigma 310	Sigma 420	Sigma 420 RP	Sigma 500 RP
<b>(M)</b> MECHANICAL MECCANICO					
<b>(D)</b> DIGITAL DIGITALE		Sigma 310 T.Go	Sigma 420 T.Go	Sigma 420 RP T.Go	-
DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr	80 - 210	210 - 700	220 - 900	220 - 900
PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm	14,0 - 30,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0	26,0 - 45,0
POWER   POTENZA	kW	0,25	0,25	0,25	0,25
	Hp	0,33	0,33	0,33	0,33
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230	230
		1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	47,5	58,5	58,5	66,5
	D cm	37,5	43,5	43,5	43,5
	H cm	66,0	79,0	71,5	71,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	74,0	88,0	88,0	84,0
	D cm	52,0	63,0	63,0	71,0
	H cm	49,0	52,0	52,0	55,5
NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	28,0	37,0	38,0	41,0
GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	35,0	39,0	45,0	49,0



The pizza dough is processed by rolling it out into a circular and uniform shape, with an adjustable thickness

L'impasto per pizza è lavorato stendendolo in una forma circolare e uniforme, con uno spessore regolabile

Der Pizzateig wird durch Ausrollen in eine gleichmäßige, kreisförmige Form mit einer einstellbaren Dicke gebracht

La pâte à pizza est travaillée en l'étalant pour lui donner une forme circulaire et régulière, d'une épaisseur réglable

La masa de pizza se procesa extendiéndola con un rodillo hasta darle una forma circular y uniforme, con un espesor regulable

Тесто для пиццы обрабатывается путем раскатывания в ровную круглую форму с регулируемой толщиной



Equipped with two parallel rolls, it is ideal for making an even and regular base for tray-baked pizza

Dotata di due rulli paralleli, è ideale per realizzare una base uniforme e regolare per la pizza in teglia

Ausgestattet mit zwei parallelen Walzen, ist sie ideal für die Herstellung eines gleichmäßigen und regelmäßigen Bodens für Blechpizza

Équipé de deux rouleaux parallèles, il est idéal pour obtenir une base homogène et régulière pour les pizzas sur plaque

Equipada con dos rodillos paralelos, es ideal para hacer una base uniforme y regular para pizza en bandeja

Оснащенный двумя параллельными валиками, он идеально подходит для создания ровной и правильной основы для пиццы на противне



# Omega

Omega  
PATENTED  
Omega

## ROLLING MACHINES

MECHANICAL  
MECCANICO

<p>Single roller Monorullo Mit 1 Walze ausgestattet Mono rouleau Monorodillo С одним валком</p>	<p>Available also with electric foot pedal to reduce processing time Disponibile anche con pedale elettrico per ridurre i tempi di lavorazione Auch mit elektrischem Pedal erhältlich, um die Bearbeitungszeit zu verkürzen</p>	<p>Egalement disponible avec pédale électrique pour réduire le temps de préparation También disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de preparación исполнении также возможна поставка с электрической педалью для сокращения времени рабочего цикла</p>
<p>It cold-works the dough and does not alter its characteristics Lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta Die Maschine arbeitet kalt und verändert nicht die Eigenschaften des Teigs</p>	<p>Transforme la pâte à froid et ne modifie pas ses caractéristiques Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa Работает в холодном режиме и не изменяет свойства теста</p>	



### OPTIONAL

<p>SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE DISPONIBILE VOLTAGGIO SPECIALE 110V 60HZ</p>	<p>VERFÜGBAR SONDERSPANNUNG 110V 60HZ DISPONIBLE VOLTAGE SPÉCIAL 110V 60HZ</p>	<p>DISPONIBLE VOLTAJE ESPECIAL 110V 60HZ ВОЗМОЖНОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ 110V 60HZ</p>
---	--	---

The Rolling machine enables to save time in working process and does not need specialised operators. It has been designed to quickly shape the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. It works without warming the dough keeping its characteristics unaltered.

La Dilaminatrice dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta.

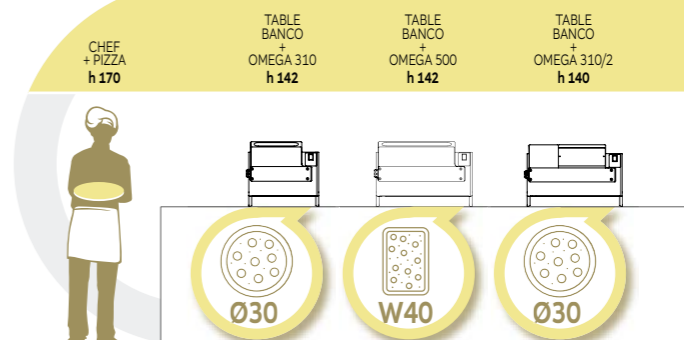
Die Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so haltet die eigenschaft des.

La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.

Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формирования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик.

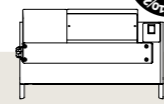
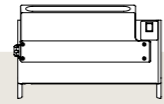
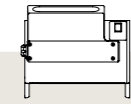
## SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI


















The thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm  
Lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm  
Ist die Dicke zwischen den Walzen von 0 bis 5 mm einstellbar  
L'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm  
El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5  
Зазор между валиками регулируется от 0 до 5 мм



**OMEGA 310/2**  
In this model, thanks to its roller with differentiated thickness, it is possible to pass the dough consecutively from one side and the other without further adjustment  
Dans ce modèle, grâce aux rouleaux à épaisseur différenciée, il est possible de faire passer la pâte consécutivement d'un côté et de l'autre sans autre réglage  
En este modelo, gracias a los rodillos con espesores diferenciados, es posible pasar la masa consecutivamente de un lado y del otro sin más ajustes  
В этой модели благодаря роликам с дифференцированной толщиной можно последовательно пропускать буханку с одной и с другой стороны без дополнительной регулировки



MECHANICAL MECCANICO			Omega 310/1	Omega 500/1	Omega 310/2
MODEL MODELLO					
 DOUGH WEIGH PESO PASTA	gr		80 - 210	210 - 700	80 - 210
 PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA	cm		14,0 - 30,0	26,0 - 45,0	14,0 - 30,0
 POWER   POTENZA	kW		0,25	0,25	0,25
	Hp		0,33	0,33	0,33
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		230	230	230
			1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz	1 ph 50/60Hz
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	48,0	65,0	65,0
	 D		33,5	34,5	32,0
	 H		43,0	43,0	41,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	75,5	75,5	75,5
	 D		40,5	40,5	40,5
	 H		52,5	52,5	52,5
 NET WEIGHT   PESO NETTO	kg		18,0	27,0	22,0
 GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg		22,0	31,0	26,0
 ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO			•	•	•

• 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 R.I.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

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

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

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

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

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

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

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

eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce. **IMBALLO:** l'imballo è incluso nel prezzo. **MOTORI E IMPIANTI:** i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta. **GARANZIA:** tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque

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

**COLLAUDO:** prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del Produttore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento. **DATI TECNICI:** Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

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

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

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

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

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

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

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

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

**VERPACKUNG:** die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte 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 möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttund wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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














































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

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

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



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

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

• AS STANDARD | DI SERIE • OPTIONAL | OPTIONAL



**OTTIMADE**

VIA TABINA, 18

33098 VALVASONE PN ITALY

TEL. +39 0434 85081

FAX +39 0434 857878

INFO@OTTIMADE.COM

WWW.OTTIMADE.COM

---