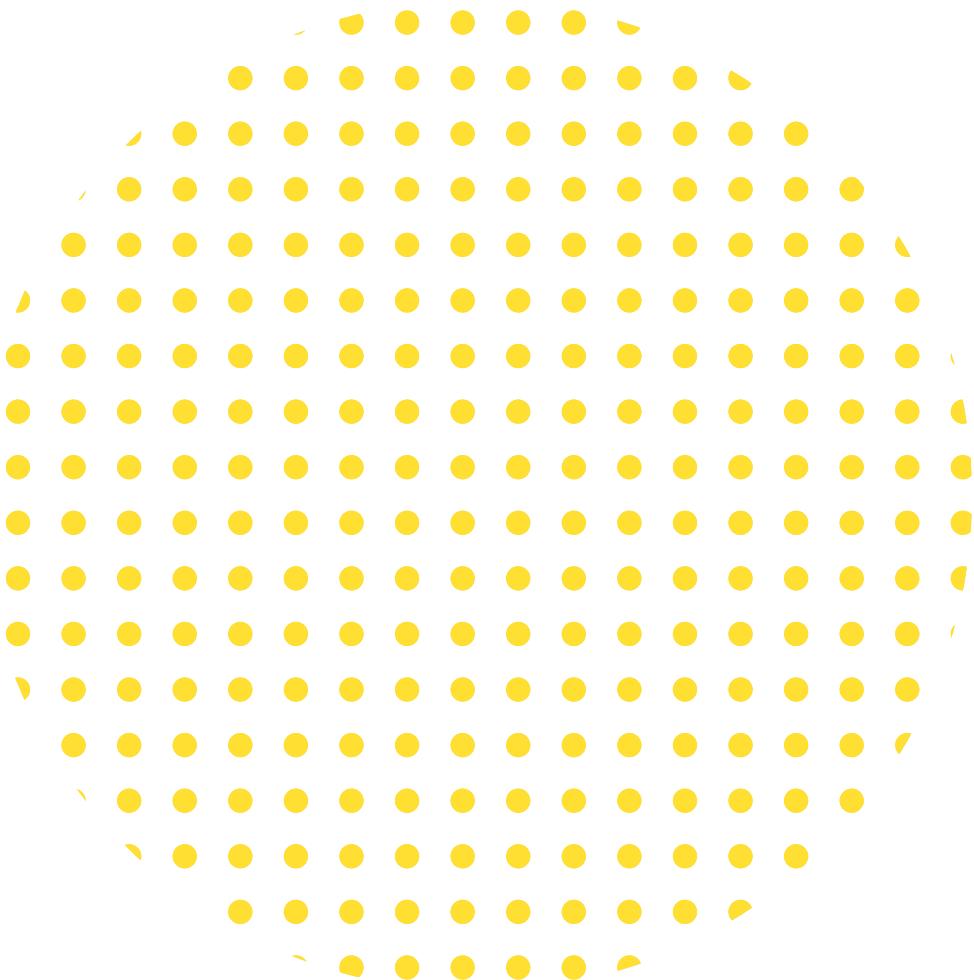




ROLLING MACHINES

CATALOGUE 2020-2021



"Made in Italy"
is Ottimade's
strength.
Synonymous
of reliability
and accuracy.

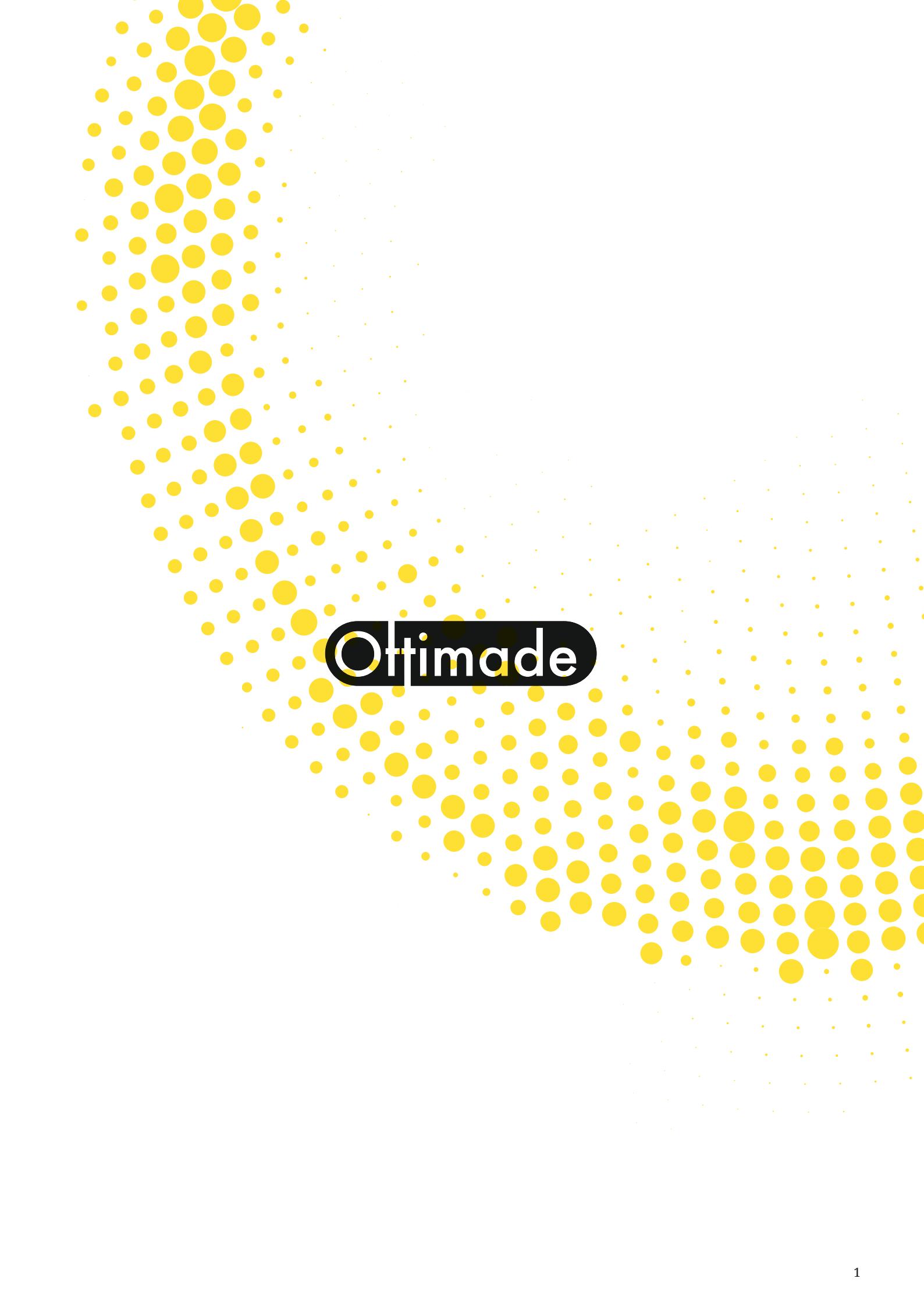
Ciò che dà forza al
prodotto Ottimade è
una garanzia "Made
in Italy", sinonimo di
affidabilità e precisione.

Die Stärke Ottimade-
Produkte ist ein
"Made in Italy"
Garantie Synonym für
Zuverlässigkeit und
Präzision.

Ce qui donne force au
produit Ottimade est
une garantie "Made in
Italy", synonymes de
fiabilité et précision.

Lo que da fuerza al
producto Ottimade
es la garantía "Made
in Italy", sinónimo
de confiabilidad y
precisión.

Сильной стороной
продукции
Ottimade является
ее итальянское
происхождение,
что гарантирует
надежность и точность.

A large, dense cluster of yellow circles of varying sizes is positioned in the upper left quadrant of the page, tapering off towards the top right. A single small yellow circle is located near the bottom center.

Ottimade

SIGMA SERIES

ROLLING MACHINES

Dilaminatrici

Ausrollmaschinen

Façonneuses

Laminadoras

Тестораскаточная машина



TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented. Designed by Ottimade Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5mm.

TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Ottimade Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici. Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5mm.

TOUCH AND GO einzigartig, patetiert und von Ottimade Solutionslösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschinen autostart sensor. Man braucht nur eine Kugel teig auf die oberste Rutsche drauf tun und dank an ein paar Sensoren die Rullen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine Arbeit Zeit eingeben von 10 bis 35 Sekunden, wenn sie time set drücken, und die Machine hält automatisch aus am ende von der Arbeit Zeit dank an diese innovative praktik, kann man elektrizitat Energie sparen, arbeitzeit für den Arbeiter und die reduzierung vom Verschleiß der mechaniker Komponente. In allen Ausrollmaschinen Dicke mit den Rollen regelbar ist 0-5mm.



Exclusive Touch and Go system (Patented)

Esclusivo sistema Touch and Go (Brevettato)

Exklusives Touch and Go System (Patientest)

Exclusif système Touch and Go (Breveté)

Exclusivo sistema Touch and Go (Patentado)

Эксклюзивная система Touch and Go (Запатентованная)



TOUCH AND GO brevetée, par conséquence unique, conçue par Ottimade Solutions, est une laminoir équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 secondes. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées. Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques. Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5mm.

TOUCH AND GO, única en su género, diseñada y patentada por Ottimade Solutions, es una laminadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar un bollo de masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar del tiempo definido. Gracias a este método innovador se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos. Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 5mm.

TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компания Ottimade Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончанию установленного времени. Этот новый метод дает возможность увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов. Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катками 0-5 мм.

**SIGMA 310 T.GO****SIGMA 310 T.GO****SIGMA 420 RP
SIGMA 420 RP T.GO****SIGMA 500 RP**

Special voltage 110V 60Hz available
 Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
 Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
 Disponible voltage spécial 110V 60Hz
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz
 Возможное специальное напряжение 110V 60Hz

			(M)	(U)	(30)	(M)	(U)	(40)	(M)	(U)	(40)	(M)	(U)	(45)
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr			80 - 210			210 - 700			220 - 900			220 - 900
> Pizza diameter > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diamètre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы	cm			14 - 30			26 - 40			26 - 40			26 - 45
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt			230			230			230			230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Hp - kW			0,25			0,25			0,25			0,25
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm		47,5			58,5			58,5			66,5
					37,5			43,5			43,5			43,5
					66,0			79,0			71,5			71,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm		74,0			88,0			88,0			84,0
					52,0			63,0			63,0			71,0
					49,0			52,0			52,0			55,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg			28,0			37,0			38,0			41,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg			35,0			39,0			45,0			49,0



SIGMA SERIES

Offimade

OMEGA SERIES

ROLLING MACHINES

Single roller and electric foot pedal

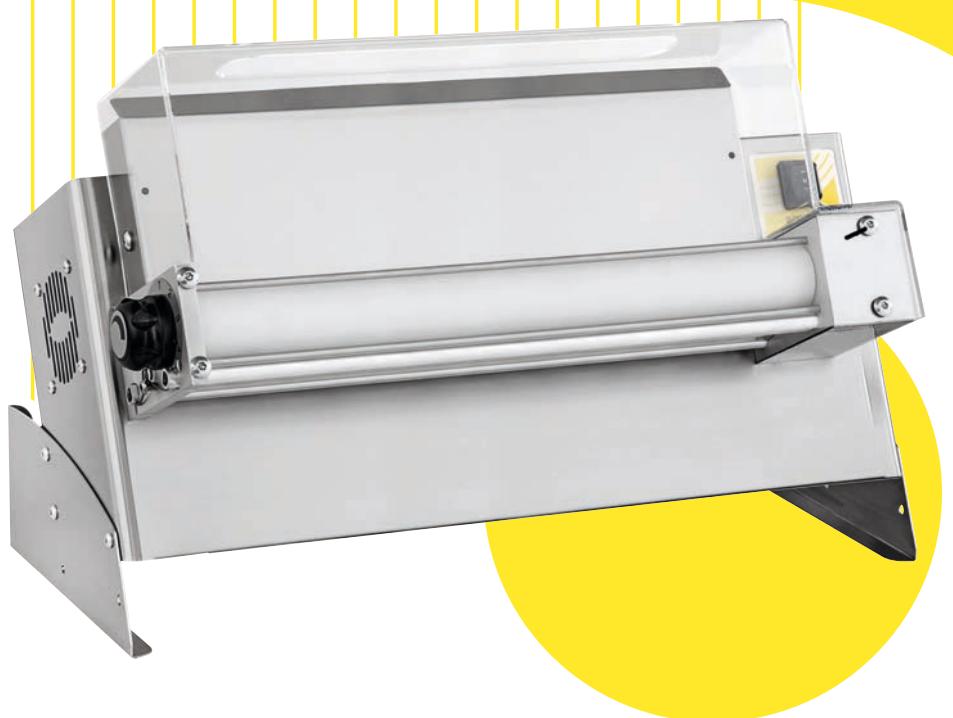
Dilaminatrici | Mono rullo e pedale elettrico

Ausrollmaschinen | Mono Rollen und elektrischem Fußpedal

Façonneuses | Mono rouleau et pédale électrique

Laminadoras | Mono rodillo y pedal eléctrico

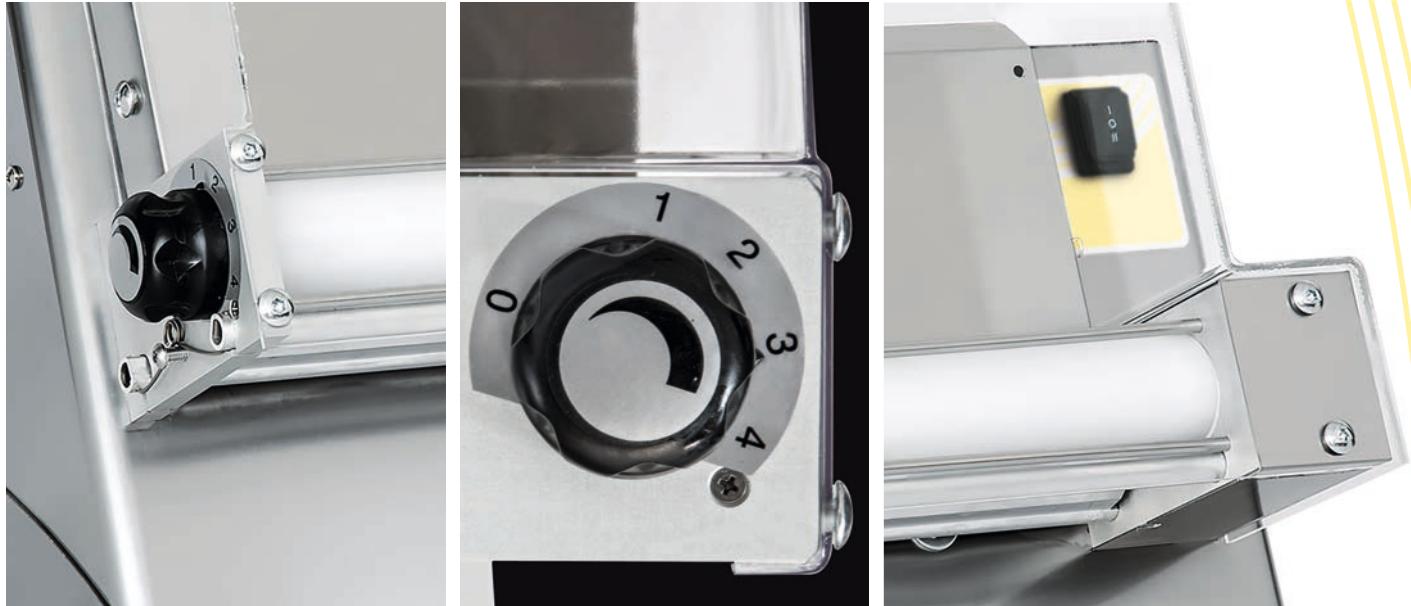
Тестораскаточная машина | С одним валиком и электрической педалью



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 hält 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, patisserie, 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 формования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристики.



OMEGA 310/1

OMEGA 500/1

OMEGA 310/2

Special voltage 110V 60Hz available
 Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz
 Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz
 Disponible voltage spécial 110V 60Hz
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz
 Возможное специальное напряжение 110V 60Hz

			(M)	(U)	(30)	(M)	(U)	(45)	(M)	(U)	(30)
> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	80 - 210		210 - 700		80 - 210				
> Pizza diametre > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diametre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 30		26 - 45		14 - 30				
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 1 ph 50/60Hz		230 1 ph 50/60Hz		230 1 ph 50/60Hz				
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Hp - kW	0,25 0,33		0,25 0,33		0,25 0,33				
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H cm	48,0 33,5 43,0		65,0 34,5 43,0		65,0 32,0 41,0				
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H cm	75,5 40,5 52,5		75,5 40,5 52,5		75,5 40,5 52,5				
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	18,0		27,0		22,0				
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брutto	kg	22,0		31,0		26,0				



General Terms of Sale

PRICE LIST: the currency is Euro (VAT excluded), it cancels and replaces all the previous editions and may be modified at any moment, without notice.

PAYMENT: the payment must be effected in conformity with the terms stated in the Order Confirmation.

No exceptions, of any kind and type, not even for manifested and ascertained faults, deficiencies or irregularities of the sold goods, might authorize the purchaser to refuse or delay the payment of the invoices.

DELIVERY: the delivery time starts from the day when the payment has been Cashed in our bank account. Except where otherwise clearly indicated in Order Confirmation.

ORDERS: in order to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, returned goods will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Ottimade srl reserves the right of the written acceptance. Any request or oral agreement made by the customer with the representatives of the supplier, will not be valid if they are not confirmed in writing by the same firm.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010. Goods travel at purchaser's risk. Possible complaints about their defective condition must be written on the delivery note by the client before accepting the goods – Acceptance under reserve -. The complaint is valid only if it is made within 8 (eight) days from receipt of the goods.

PACKING: The packing is included in the price of goods.

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

WARRANTY: all parts of the Equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction: possible repairs due to wear and tear (deriving from the use), to bad maintenance, to inexperience, to misuses and modifications made by the purchaser are excluded from the warranty.

The replacing parts under warranty must be ordered in writing.

The parts under warranty will be delivered ex-works. We reserve the right of claiming back the faulty parts. The warranty does not include the replacement of the equipment and the cost of labor for spare parts and any other incidental expense. The supplier is clearly excluded from any obligation of compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the machine.

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

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information,

is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measure's information are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

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

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

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

Condizioni generali di vendita

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

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

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

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

TRASPORTO: la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziati al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione.

Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente.

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

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

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarre copia, fare cessione o darli in visione a terzi.

Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative.

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

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

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

Allgemeine Verkaufsbedingungen

PREISLISTE: die vorliegende Liste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Ottimade srl geändert werden.

BEZAHLUNG: die Bezahlung muß nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragsbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht einmail für offbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmäßigkeit der verkauften Ware erlaube, sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.

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

TRANSPORT: Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

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

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinennit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttund wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzen Garantiestücke bitten. Dier Garantie bezieht keine Ersatzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

ABNAHME: Vor der Versendung weden die Machinen und/oder die Anlagen bei der Wekstätten von Ottimade srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

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

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

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

Conditions générales de vente

TARIF: le present tarif est établi en Euro (TVA exclue), il annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifié à tout moment, sans avis et au non jugement de la Société Ottimade srl.

PAIEMENT: le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de genre et d'espèce, aique d'imperfections évidentes pour des défauts peut retarder le paiement des factures.

LIVRAISON: le délai de livraison prend effet au paiement advenu.

COMMANDES: en considération des erreurs ou incompréhensions, issues de commande, passée par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée sans attestation de commande écrite.

TRANSPORT: la marchandise voyage au risque de l'acheteur. Contestations éventuelles sur l'état défectueux du matériel seront signalées par écrit au transporteur au moment de l'acceptation de la marchandise. La réclamation n'est valable que si elle est faite avant les 8 jours suivants la réception de la marchandise.

EMBALLAGE: l'emballage est compris dans le prix de l'appareil.

MOTEURS ET INSTALLATIONS: le prix concerne les appareils, à moteur de puissance et tension en usage dans le cadre de la Communauté Européenne.

GARANTIE: tous les éléments composant les appareils, à l'exception des parties électriques, sont couverts par 12 mois de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. La garantie exclut les réparations éventuelles provoquées par l'usure, un mauvais entretien, par l'acheteur. L'expédition des pièces sera effectuée en port payé. Les pièces remplacées en garantie seront facturées dans tous les cas; à la réception des composants pour lesquels il a été demandé le replacement (livrés en port franc et donc frais de transport et d'emballage à la charge du client) une note de crédit sera emise.

La garantie ne prévoit pas le remplacement de l'appareil et les frais de main-d'oeuvre pour les pièces de rechange et d'accessoires toute sorte d'autre frais. Pour la fourniture, notre société exclut formellement l'obligation à rembourser des dommages et intérêts directs ou indirects à cause d'un fonctionnement abnormal de l'appareil.

ESSAI: avant l'expedition, les appareils et/ou les installations sont soumises à essais dans les ateliers de Ottimade srl. Composants, donnés techniques et caractéristiques pouront subir des variations à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES: les descriptions et dessins sont fournis à titre d'information, il est interdit d'en faire des copies, de les faire visionner ou d'en faire part à des tiers. Les indications de poids et dimensions sont toujours approximatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans a cun préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS: toute dérogations éventuelle aux précédentes conditions générales, pour fourniture décidée de commun accord entre les deux parties intéressées, sera stipulée par écrit et restera strictement limitée à ce q'il sera spécifiquement convenu et n'implicquera aucun renouvellement des autres conditions générales, qui resteront inchangées tant qu'aucun accord préalable ne soit pris le cas échéant.

TRIBUNAL COMPETENT: pour toute controverse relative à la presente vente, les parties traitantes reconnaissent la compétence exclusive du tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même en cas d'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre, souscrits par l'acheteur.

Rev.
01 - 03 - 2020

ICONS LEGEND

Legenda icone | Legende Symbole | Légende icônes | Leyenda iconos | Легенда икон



MECHANICAL | Meccanico | Mechanische | Mécanique | Mecánico | Механическая



DEPTH 60 CM | Profondità 60 cm | Tiefe 60 cm | Profondeur 60 cm | Profundidad 60 cm | Глубина 60 см



DIGITAL | Digitale | Digitalen | Numérique | Digital | Цифровой



PIZZA 30 CM | 30 cm pizza | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Пицца 30 см



PIZZA 35 CM | 35 cm pizza | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Pizza 35 cm | Пицца 35 см



PIZZA 32 CM | 32 cm pizza | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Pizza 32 cm | Пицца 32 см



PIZZA 40 CM | 40 cm pizza | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Pizza 40 cm | Пицца 40 см



PIZZA 33 CM | 33 cm pizza | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Pizza 33 cm | Пицца 33 см



PIZZA 45 CM | 45 cm pizza | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Пицца 45 см



PIZZA 34 CM | 34 cm pizza | Pizza 34 cm | Pizza 34 cm | Pizza 34 cm | Пицца 34 см



1 PIZZA | 1 pizza | 1 Pizza | 1 pizza | 1 пицца



6 PIZZAS | 6 pizze | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пицц



2 PIZZAS | 2 pizze | 2 pizzas | 2 pizzas | 2 пиццы



6 PIZZAS | 6 pizze | 6 pizzas | 6 pizzas | 6 пицц



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



9 PIZZAS | 9 pizze | 9 pizzas | 9 pizzas | 9 пицц



4 PIZZAS | 4 pizze | 4 pizzas | 4 pizzas | 4 пиццы



40X60 CM TRAY | Teglia 40x60 cm | Pfanne 40x60 cm | Plaque 40x60 cm | Bandeja 40x60 cm | Противень 40x60 см



3 TRAYS | 3 teglie | 3 Pfannen | 3 plaques | 3 bandejas | 3 противней



1 TRAY | 1 teglia | 1 Pfanne | 1 plaque | 1 bandeja | 1 противень



4 TRAYS | 4 teglie | 4 Pfannen | 4 plaques | 4 bandejas | 4 противней



2 TRAYS | 2 teglie | 2 Pfannen | 2 plaques | 2 bandejas | 2 противней



5 TRAYS | 5 teglie | 5 Pfannen | 5 plaques | 5 bandejas | 5 противней

AS STANDARD | DI SERIE | SERIENMÄSSIG | EN STANDARD | COMO ESTÁNDAR | СТАНДАРТ



TIMER | Timer | Timer | Minuteur | Temporizador | Таймер



12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER | Trasformatore 12V e portalampada | Transformator 12 V und Lampenfassung | Transformateur 12V et porte lampe | Transformador 12V y portalámpara | Трансформатор 12V патрон лампы



VENTILATED CHAMBER | Camera ventilata | Belüftet Kammer | Chambre ventilée | Cámara ventilada | Вентилируемая камера



ELECTRIC FOOT PEDAL | Pedale elettrico | Elektrisches pedal | Pédales électriques | Pedal eléctrico | Электрический педаль



SMOKE CONDENSATION | Condensazione fumi | Rauchgaskondensation | Condensation des fumées | Condensación de humos | Конденсация паров



WHEELS | Ruote | Räder | Roulettes | Ruedas | Колеса



SECOND SPEED | Seconda velocità | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Вторая скорость



STAND | Supporto | Untergestell | Support | Soporte | Подставка



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

OPTIONAL | OPTIONAL | OPTIONAL | OPTION | OPCIONAL | ОПЦИЯ



INTERNAL LIGHT | Luce interna | Innenlicht | Lumière d'intérieur | Luz interna | Внутренний свет



ELECTRIC FOOT PEDAL | Pedale elettrico | Elektrisches pedal | Pédales électriques | Pedal eléctrico | Электрический педаль



STEAM GENERATOR | Vaporiera | Vaporizer | Töpfe | Vapeur | Vapor | Медленноварка



WHEELS | Ruote | Räder | Roulettes | Ruedas | Колеса



VENTILATED CHAMBER | Camera ventilata | Belüftet Kammer | Chambre ventilée | Cámara ventilada | Вентилируемая камера



WINDPROOF CHIMNEY | Camino antivento | Winddichter Kamin | Cheminée coupe-vent | Chimenea antiviento | Камин с защитой от ветра



SMOKE CONDENSATION | Condensazione fumi | Rauchgaskondensation | Condensation des fumées | Condensación de humos | Конденсация паров



STAND | Supporto | Untergestell | Support | Soporte | Подставка



SECOND SPEED | Seconda velocità | Zweite Geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Вторая скорость



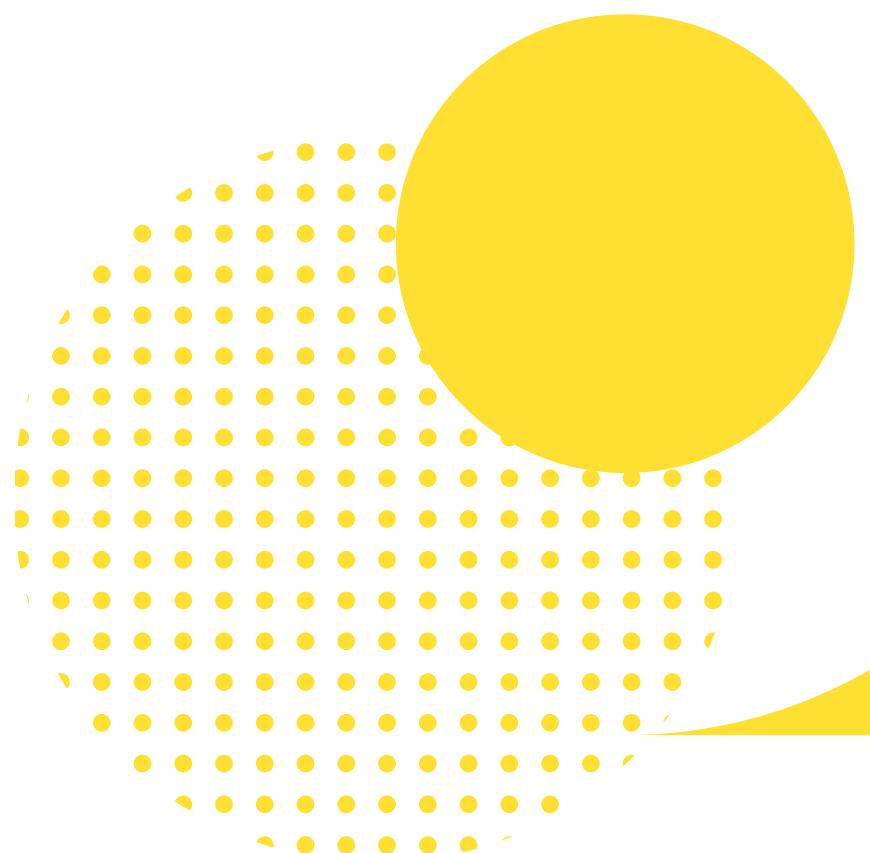
EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS | Raccordo per fornì a gas da sovrapporre | Kaminanschluss für Aufsatzgasöfen | Raccord pour fours à gaz à superposer | Empalme para hornos de gas apilables | Пристосование для установки газовых печей в колонну



OPTIONAL | Optional | Optional | Option | Opcional | Опција



12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER | Trasformatore 12V e portalampada | Transformator 12 V und Lampenfassung | Transformateur 12V et porte lampe | Transformador 12V y portalámpara | Трансформатор 12V патрон лампы



Ottimade

OTTIMADE

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